

Murailles Brut - Grand Vin Mousseux Suisse - 75 cl



Région viticole	Suisse
Cépage(s)	Chardonnay
Notes de dégustation	
Apparence	Robe claire, fraîche, bulles fines et persistantes
Nez	Nez d'amandes fraîches, de fruits blancs, de fleurs
Palais	La bouche est élégamment construite, le vin montre à la fois de la puissance et de la finesse avec une belle effervescence persistante, soutenue par une pointe moelleuse
Finale	La finale s'exprime généreusement et sans détour, prenant de l'ampleur avec l'aération
Vin et mets	En apéritif tout simplement, ou alors avec une douzaine d'huîtres, des toasts au foie gras de canard, des filets fumés de magret de canard, une côte de veau, en dessert avec une tarte aux pommes et aux poires
Emballage	Carton de 6 bouteilles 75 cl
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	Elaboré selon la méthode "cuve close". Durant la "prise de mousse", la naissance des bulles fines et persistantes générera la métamorphose de ce nectar, afin que la délectation de vos papilles vous entraîne dans un monde de plaisir et de bonheur...