



Mayenfelder Cuvée Blanche 2020

Dans le verre, jaune doré. Le nez révèle des notes florales ainsi que beaucoup de fruits, un peu de banane et de maracuja. En bouche, la Cuvée Blanche est magnifiquement équilibrée, car le fruit et la structure acide sont parfaitement adaptés l'un à l'autre, ce qui permet à la douceur du fruit de s'exprimer pleinement sans aucun sucre résiduel.

Producteur	Schloss Salenegg
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Maienfeld
Appellation	AOC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	286260
Accord mets et vins	Légumes, Poisson de mer, Fromage, Plats à base d'asperges, Plats légers, Apéritif



Vinification

Cuvée composée d'au moins 80 pour cent de pinot noir vinifié en blanc (élevé en cuve d'acier) et de chardonnay (élevé en barrique).

Terroir

Les vignobles nouvellement plantés seront aménagés de manière à permettre la plus grande biodiversité possible et les travaux mécaniques pourront être effectués ultérieurement par des véhicules autonomes.





Histoire

Le château de Salenegg cultive la vigne depuis 1068 et appartient à la famille Gugelberg von Moos depuis 1654. De génération en génération, le savoir et l'expérience ont été transmis avec courage et clairvoyance, ainsi qu'avec un profond respect pour la nature. Le château de Salenegg fait partie des plus anciens domaines viticoles d'Europe.

