

LE MENU

Décembre 2015

Vin conseillé

Mauler Cordon Rosé Demi-Sec

Un mousseux élégant peut parfaitement accompagner un repas de fête. Celui-ci est un classique du canton de Neuchâtel. Il s'agit d'un assemblage de Chardonnay, de Pinot noir et de Cabernet Sauvignon à la robe rosée bien vive. Comme tous les demi-secs, il possède une palette aromatique où s'entremêlent des nuances fruitées et sucrées. On y distingue notamment des notes de confiture de fraises, de miel et de rose. La mousse est bien nette et équilibrée. Ce vin brille plus par son charme et sa finesse que par sa puissance. Un choix parfait avec les deux plats principaux.

Température de service: 6-8 °C

Teneur en alcool: 12 %

Prix: CHF 16.95

www.mondovino.ch