



Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Un chardonnay magnifiquement réussi

Beschreibung:

Depuis 2008, le domaine est géré par la cinquième génération d'Émilienne Hutin Zumbach. Le domaine comprend 19 hectares de vignes classées Premier Cru Dardagny et AOC Genève. Seize cépages différents sont cultivés dans le vignoble.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, légèrement brillant. Nez précis et très élégant, rappelant la Golden Delicious et les agrumes, sur un souffle de monarde et de pain blanc légèrement grillé. La bouche d'une belle intensité développe des arômes typiques du chardonnay, avec des touches de noisettes torréfiées, fraîcheur et bel équilibre dans la finale harmonieuse.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Les Hutins

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0756223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés