



Chardonnay

Napa, Sta.Barbara, Sonoma Counties, Starmont Winery

Chardonnay de climat frais de la maison Starmont

Beschreibung:

Environ 40 % de la cuvée provient du domaine historique Stanly Ranch, le reste provenant de vignobles situés dans toute la région de Carneros. Une combinaison de fermentation en fûts et en cuves inox a été utilisée pour produire un chardonnay complexe qui exprime le caractère typique du cépage et le terroir de la région.

Degustationsnotiz:

Jaune éclatant aux reflets vert tilleul. Bouquet flatteur de pêche mûre et de nectar de mirabelle, avec de délicates notes toastées, puis des touches de vanille, de thé vert froid et d'amandes blanches fraîchement moulues. La bouche est délicate, racée et harmonieuse, avec une minéralité soutenue et un corps moyen. Finale aromatique et concentrée aux arômes de raisins secs et de poivre blanc, avec une longue rétro-olfaction.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Ncoas

Produzent: Starmont Winery

Elevage: 16 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1189023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Napa, Sta.Barbara, Sonoma Counties
Starmont Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés