



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Gantenbein

Le roi parmi les Chardonnays

Description:

La famille Gantenbein cultive son Chardonnay sur tout juste un hectare. Le Chardonnay Gantenbein présente non seulement la belle minéralité d'un Chablis, mais aussi le fruité onctueux d'un Bourgogne blanc. Les généreux sols schisteux et calcaires ainsi qu'un élevage de 14 mois en barriques confèrent à ce Chardonnay son caractère indéniable.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Fläsch

Producteur: Gantenbein

Vol. alcool: 13.5%

N° article: 0673324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft: Suisse
Notation: Score 19/20
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.