



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Finesse bourguignonne des Grisons

Description:

Le Chardonnay de la famille Adank s'est imposé doucement mais sûrement comme l'un des blancs les plus fascinants du canton des Grisons. Sa production est, hélas, extrêmement faible, car il provient de 0,24 hectare de vignes aux sols calcaires et au microclimat idéal. Après une récolte manuelle suivie d'une fermentation spontanée, le vin est élevé sur lies pendant dix mois dans des fûts français de 228 litres. Ce Chardonnay d'une belle longueur et d'une remarquable élégance allie onctuosité, opulence et fraîcheur minérale, soulignées d'une fine tension saline.

Profil aromatique:

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Nez intense et complexe de chardonnay marqué par des notes de Golden Delicious, sur des nuances briochées, un soupçon de banane et un souffle de miel. En bouche, merveilleux équilibre entre le fruit intense et les arômes toastés, sur une belle note de fraîcheur; au-delà du milieu de bouche, il dévoile également des notes de noisettes grillées et d'agrumes; finale longue et présente avec une jolie minéralité.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, plats de pâtes comme la carbonara ou les lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et presque toutes les sortes de fromages.

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: Weingut Familie Hansruedi Adank

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

N° article: 0915325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.