



Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le fleuron blanc de la Bodega Muñoz

Description:

Au sud de Madrid, dans la région de La Mancha, Bienvenido Muñoz produit un monocépage de Chardonnay à partir de raisins fermentés qu'il élève ensuite en barriques à la façon californienne. Blas Muñoz, c'est aussi le nom de son grand-père, qui a fondé le domaine familial dans les années 1940 et auquel son vin rend hommage. Un Chardonnay de classe mondiale, débordant de notes d'ananas et de vanille très séduisantes!

Profil aromatique:

Jaune doré lumineux, soutenu. Des agrumes gorgés de soleil et des pêches blanches juteuses marquent le délicieux nez, sur un soupçon d'ananas croquant et une jolie note de vanille, ainsi qu'un peu de strudel aux pommes caramélisées et de noisettes grillées. Léger et ciselé en bouche, il est malgré tout d'une amplitude impressionnante, avec une multitude d'arômes opulents. Fluide et onctueux, avec une fraîcheur raffinée. L'harmonie aromatique persiste jusque dans la longue finale séduisante.

Va bien avec:

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

Température:

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

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Viñedos y Bodegas Muñoz

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 100% Chardonnay

N° article: 0860225

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Pays d'origine: Espagne
Classifications: Score 18.5/20
Raisins: 100% Chardonnay
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.