



Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Fruité typique de la Napa et finesse bourguignonne

Beschreibung:

Un Chardonnay onctueux avec une pointe de finesse bourguignonne qui jouit d'une belle popularité depuis des années. Il est vinifié à 70% dans des fûts de chêne français. Accompagne à merveille des plats relevés à base de poisson, de veau ou de porc.

Degustationsnotiz:

Jaune vif. Bouquet intense d'abricots secs et de gelée de coing sur de délicates notes fumées, de jacinthe et un peu de vanille bourbon. En bouche, séduisants arômes de baby ananas, de bois de santal et de poivre blanc avec des nuances de pêche et de Chardonnay mûr. Les fruits jaunes marquent la finale minérale aux touches de thé vert et de reine-claude.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec du homard, des coquilles St-Jacques, des scampi frits ou du poisson poellé. Vous l'apprécierez aussi avec des viandes blanches, comme des médaillons de veau.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Ncoas

Produzent: Robert Mondavi Winery

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0354922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés