



Chardonnay Mendoza

Alamos

Un Chardonnay pur et fruité

Description:

Les raisins pour l'Alamos Chardonnay sont cultivés sur les contreforts des Andes, à une altitude de 3'000 à 5'000 mètres. Grâce à la lumière intense du soleil et aux températures fraîches du soir, les raisins atteignent une maturité parfaite.

Profil aromatique:

Jaune moyen, nuances dorées. Un nez typique de Chardonnay, qui rappelle des arômes d'agrumes, de Golden Delicious et de camomille, également de la brioche. Bouche corsée et veloutée, maintenant aussi des poires Williams et des oranges confites, complétées par une belle fraîcheur jamais envahissante, également un soupçon d'ananas et un peu de citronnelle; finale compacte avec une belle texture.

Accompagne idéalement:

Idéal en accompagnement de tapas, salade de pain et olives, il est également fabuleux à l'apéro et avec des gratins de légumes.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Argentine

Elevage: 5 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 0430323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Herkunft:	Argentine
Notation:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.