



Chardonnay Mendoza

Alamos

Un Chardonnay pur et fruité

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0430324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Herkunft:	Argentine
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
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.