



Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Un chardonnay magnifiquement réussi

Description:

Depuis 2008, le domaine est géré par la cinquième génération d'Émilienne Hutin Zumbach. Le domaine comprend 19 hectares de vignes classées Premier Cru Dardagny et AOC Genève. Seize cépages différents sont cultivés dans le vignoble.

Profil aromatique:

Jaune moyen, légèrement brillant. Nez précis et très élégant, rappelant la Golden Delicious et les agrumes, sur un souffle de monarde et de pain blanc légèrement grillé. La bouche d'une belle intensité développe des arômes typiques du chardonnay, avec des touches de noisettes torréfiées, fraîcheur et bel équilibre dans la finale harmonieuse.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

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: Suisse

Producteur: Domaine Les Hutins

Elevage: en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 0756222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.