



Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Chardonnay fruité de Mary Hamilton

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux. Bouquet à prédominance florale avec des notes de litchi et de poire, ainsi qu'une tendre minéralité. Frais et concentré dans la bouche d'une belle longueur, sur des nuances de Golden Delicious, de pêche et de melon. Son acidité mordante et finement intégrée lui apporte beaucoup de vivacité.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Australie
Sous-région:	AdeH
Produzent:	Hugh Hamilton
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0766720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Herkunft:	Australie
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés