



Chardonnay

Carneros, Rombauer Vineyards

Un Chardonnay d'anthologie par Rombauer

Beschreibung:

Ce Chardonnay est l'un des plus connus et des plus primés de Californie. Si vous aimez l'opulence californienne, passez outre l'étiquette traditionnelle et laissez-vous séduire par son équilibre époustouflant. Celui-ci s'explique par l'élevage dans des fûts de la meilleure qualité et une grande précision dans le travail de cave. Les raisins entiers ont été immédiatement refroidis et délicatement pressés, puis un bâtonnage régulier des lies a été réalisé pour préserver la richesse aromatique et donner au vin sa texture agréable et crémeuse.

Degustationsnotiz:

Jaune or brillant aux délicats reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant d'abricots secs, de vanille bourbon et de noisettes fraîchement grillées, sur des touches de compote de pêche, de butterscotch et de caramel. Bouche puissante et onctueuse, beau noyau minéral et fraîcheur sous-jacente. Bonbon à la crème, huile de mandarine et baby ananas flambé dans la longue finale aromatique.

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:	Rombauer Vineyards
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0839223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Carneros
Rombauer Vineyards

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 91/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés