



Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Un must pour les amateurs de cuisine méditerranéenne

Beschreibung:

Ce vin blanc, issu d'une sélection rigoureuse de chardonnay (50%) et de viognier (50%), est le pendant adéquat du Château Kefraya Rouge. Il est partiellement affiné pendant six mois en barrique et allie des notes minérales et fruitées à un goût légèrement boisé, long et velouté.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen d'une belle brillance. Fleurs blanches, groseilles à maquereau et pêche blanche dans le nez très élégant et aromatique. Agréable palais, alternance d'agrumes et de fruits jaunes et un souffle de citronnelle, magnifiquement équilibré; légèrement salé en finale.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Liban

Produzent: Château Kefraya

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 50% Chardonnay, 50% Vermentino

Artikelnummer: 1373123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Herkunft:	Liban
Notation:	Score 18/20, Antonio Galloni 88/100
Cépage(s):	50% Chardonnay, 50% Vermentino
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés