



2015 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Fruité typique de la Napa et finesse bourguignonne

Description:

Un Chardonnay onctueux avec une pointe de finesse bourguignonne qui jouit d'une belle popularité depuis des années. Il est vinifié à 70% dans des fûts de chêne français. Accompagne à merveille des plats relevés à base de poisson, de veau ou de porc.

Note de dégustation:

Un vin incroyablement riche et structuré où les arômes suaves d'ananas et de poire du Chardonnay de la Napa Valley se mêlent aux saveurs de tarte aux pommes et de noisette.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Mondavi
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	99% Chardonnay, 1% Sémillon
Emballage:	Carton de 12
Référence:	0354915075C7100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 99% Chardonnay, 1% Sémillon
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés