



2018 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le fleuron blanc des Bodegas Muñoz

Description:

Au sud de Madrid, dans la région de La Mancha, Bienvenido Muñoz produit un Chardonnay à partir de raisins fermentés qu'il élève ensuite en barriques à la façon californienne. Avec Blas Muñoz, il rend hommage à son grand-père, qui a fondé le domaine familial dans les années 1940. Un Chardonnay de classe mondiale, débordant de notes d'ananas et de vanille très séduisantes!

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Ananas et vanille dans le nez séduisant aux notes de fleurs de poirier, de pêche et de miel d'acacia. Bouche fruitée et d'une agréable ampleur, onctueuse et fraîche à la fois, sur des arômes d'ananas et de compote de poires à la vanille ; finale somptueuse pour ce vin d'une gourmandise exceptionnelle.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	La Mancha
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6.5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0860218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6.5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés