



2016 Chardonnay Unfiltered

Napa Valley, Newton Vineyard

L'icône du Chardonnay, connue dans le monde entier

Description:

«C'est l'un des vins les plus raffinés de la Napa», affirme Robert Parker. Il fait d'abord l'objet d'une fermentation en fûts de chêne français, avant d'être élevé 12 mois dans ces mêmes fûts. C'est ce qui lui confère l'opulence et l'onctuosité incomparables et typiques des grands Chardonnays de la Napa Valley. Parfait pour accompagner vos repas.

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:	Newton
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0458016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Unfiltered

Napa Valley
Newton Vineyard

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés