



2018 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Un Chardonnay magnifique signé Benoît Trocard

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets vert tilleul, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un élixir envoûtant aux notes d'abricots et d'amandes blanches, puis de thé vert froid, de pêche de vigne et de gelée de mirabelle. La bouche aux affinités bourguignonnes révèle une merveilleuse amplitude, une fraîcheur équilibrée, une corps moyen et un extrait poivré. Une note de craie vient rehausser la finale élégante et serrée aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Producteur:	Clos Dubreuil
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0827118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Dubreuil

Vin de France
Benoît Trocard

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés