



2018 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Un Chardonnay magnifique signé Benoît Trocard

Description:

Les vignes de ce Chardonnay plein de charme sont situées à Lussac-Saint-Émilion et orientées au sud. Vif, son bouquet séduit par des arômes de fruits exotiques et des notes épicées. La typicité du cépage, marquée par une fin de bouche onctueuse et pleine de souplesse, lui apporte une grande finesse. Parfait pour accompagner les poissons.

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

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