



2016 Chardonnay Fût de Chêne

Pays Oc IGP, Mas du Novi

Un Chardonnay opulent élevé en fûts

Note de dégustation:

Jaune doré intense. Bouquet expressif de fruits blancs secs et de miel de tilleul avec de délicats arômes toastés. Bouche puissante, riche et concentrée, avec un beau fruit tropical, en particulier de l'ananas. Encore une fois, des notes de miel, de vanille Bourbon et de brioche, le tout finement épicé. Reste longtemps en bouche, texture et persistance fantastiques.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Mas du Novi
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1050816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Fût de Chêne

Pays Oc IGP
Mas du Novi

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés