2019 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le fleuron blanc des Bodegas Muñoz

Description:
On peine à croire que ce vin typiquement californien vient d'Europe. Au sud de Madrid, Bienvenido Muñoz exploite le domaine familial selon les principes biologiques. Nul ne peut résister aux séduisantes notes de vanille et aux intenses arômes d'ananas de ce Chardonnay.
Note de dégustation:
Jaune doré intense et profond. Agrumes mûrs, pêche, ananas et vanille dans le nez ravissant. Egalement des pommes caramélisées et des pâtisseries à la vanille. Une richesse enchanteresse dans la bouche fruitée. Crémeux et doux, mais d'une excellente fraîcheur. Là encore, des fruits à noyau, du crumble aux pommes, des noisettes grillées, de la vanille et des poires au vin.
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 Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0860219

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO
Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch