

2017 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.
Note de dégustation:
Jaune lumineux aux reflets vert tilleul. Bouquet séduisant d'agrumes, avec une jolie touche de jasmin et de noisettes fraîchement grillées. En deuxième nez de délicates notes de silex, de la reine-claude et de l'extrait de thé vert. Palais de moyenne intensité avec une magnifique saveur de terroir, élancé tel une flèche, racé et nerveux. Dans la finale complexe, de la pêche de vigne, de délicates notes de brioche et une jolie finesse bourguignonne.
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
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Newton
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0458017

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Unfiltered

Napa Valley
Newton Vineyard

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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