



2018 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Fruité typique de la Napa et finesse bourguignonne

Description:

Un Chardonnay onctueux avec une pointe de finesse bourguignonne qui jouit d'une belle popularité depuis des années. Il est vinifié à 70% dans des fûts de chêne français. Accompagne à merveille des plats relevés à base de poisson, de veau ou de porc.

Note de dégustation:

Jaune vif. Bouquet intense d'abricots secs et de gelée de coing sur de délicates notes fumées, de jacinthe et un peu de vanille bourbon. En bouche, séduisants arômes de baby ananas, de bois de santal et de poivre blanc avec des nuances de pêche et de Chardonnay mûr. Les fruits jaunes marquent la finale minérale aux touches de thé vert et de reine-claude.

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:	Mondavi
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0354918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés