2019 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 clair. Bouquet séduisant de poires Alexander mûres, puis de gelée de coing et de zeste de mandarine. Le milieu de bouche montre une fraîcheur bourguignonne dansante, une douceur d'extrait et une texture crémeuse. Finale aux arômes délicats de primevère, d'amandes blanches et d'agrumes. Impressionne par sa finesse et son équilibre, le meilleur jamais produit par Benoit Trocard.
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 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0827119

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 Dubreuil

Vin de France
Benoît Trocard

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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