



2020 Chardonnay Mendoza

Alamos

Un Chardonnay pur et fruité

Description:

Les raisins pour l'Alamos Chardonnay sont cultivés sur les contreforts des Andes, à une altitude de 3'000 à 5'000 mètres. Grâce à la lumière intense du soleil et aux températures fraîches du soir, les raisins atteignent une maturité parfaite.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Poires jaunes mûres et pain blanc fraîchement grillé dans le nez enchanteur aux touches de camomille et de menthe citronnée. Ample, onctueux et très frais dans la bouche aux arômes de fruits jaunes, d'ananas mûr et de groseille à maquereau, sur un souffle de caramel; très présent dans la finale légèrement minérale.

Accompagne idéale:

Idéal en accompagnement de tapas, salade de pain et olives, il est également fabuleux à l'apéro et avec des gratins de légumes.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Producteur:	Alamos
Notation(s):	Parker 90/100, Score 17.5/20
Elevage:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0430320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Origine:	Argentine
Notation(s):	Parker 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés