



2021 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. Un nez typique de Chardonnay, qui rappelle des arômes d'agrumes, de Golden Delicious et de camomille, également de la brioche. Bouche corsée et veloutée, maintenant aussi des poires Williams et des oranges confites, complétées par une belle fraîcheur jamais envahissante, également un soupçon d'ananas et un peu de citronnelle; finale compacte avec une belle texture.

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):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0430321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés