

## 2020 Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un Chardonnay alpin élevé en barriques

### Description:

La gamme Lafóa du domaine Schreckbichl, dans le Haut-Adige, propose des vins expressifs, profonds et dotés d'un beau potentiel de garde. Le Chardonnay séduit par son fruité aromatique et sa minéralité harmonieuse. Il gagnera encore en finesse au fur et à mesure qu'il prendra de l'âge. Non seulement les vins de la gamme Lafóa sont toujours très appréciés, mais ils partent également très rapidement.

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés tirant sur le vert. Bouquet enchanteur rappelant les abricots secs, les poires Williams et les pommes jaunes, sur de délicates notes de pain à toast grillé et de noisettes du Piémont. L'attaque très fine et élégante fait place au fruité du chardonnay de plus en plus intense, avec maintenant des arômes d'agrumes et de poivre blanc, où viennent se greffer de belles nuances toastées, frais; finale concentrée et d'une texture parfaite avec quelques touches minérales.

### Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Trentin-Haut Adige

### Producteur:

Schreckbichl

### Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20

### Elevage:

10 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2030

### Cépage(s):

100% Chardonnay

### Référence:

0898720



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay Lafóa**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés