



## 2020 Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

**Note de dégustation:**

Jaune doré. Des touches de menthe citronnée et de miel de fleurs agrémentent le nez de coing et de Golden Delicious. En bouche, le fruit velouté confirme les notes mûres du bouquet, sur des arômes de poire Williams et un peu de camomille, ainsi qu'une fraîcheur sur la réserve; texture délicate dans la finale persistante.

**Accompagne idéale:**

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Genève
<b>Producteur:</b>	Hutins
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0756220

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

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay barrique**

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés