



2021 Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le fleuron blanc des Bodegas Muñoz

Description:

On peine à croire que ce Chardonnay d'anthologie vient d'Europe. Au sud de Madrid, Bienvenido Muñoz exploite le domaine familial selon les principes biologiques. Nul ne peut résister aux séduisantes notes de vanille et aux intenses arômes d'ananas de ce Chardonnay.

Note de dégustation:

Jaune pâle doré et brillant. Nez gourmand aux notes d'agrumes bien mûrs, de pêches blanches et d'ananas gorgé de soleil, sur une délicate pointe de vanille, ainsi que des touches de pomme caramélisée et de brioche grillée. Bouche très finement structurée et d'une ampleur impressionnante. Une fraîcheur raffinée enveloppe la texture douce et crémeuse. L'harmonie aromatique persiste jusque dans la longue finale séduisante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0860221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés