



2021 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Fruité typique de la Napa et finesse bourguignonne

Description:

Un Chardonnay onctueux avec une pointe de finesse bourguignonne qui jouit d'une belle popularité depuis des années. Il est vinifié à 70% dans des fûts de chêne français. Accompagne à merveille des plats relevés à base de poisson, de veau ou de porc.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec du homard, des coquilles St-Jacques, des scampi frits ou du poisson poellé. Vous l'apprécierez aussi avec des viandes blanches, comme des médaillons de veau.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Etats-Unis

Région: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Mondavi

Notation(s): Score 18.5/20

Elevage: 7 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 89% Chardonnay, 11% Chardonnay Musqué (Chardonnay)

Référence: 0354921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	89% Chardonnay, 11% Chardonnay Musqué (Chardonnay)
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés