



2022 Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

C'est encore un secret d'initiés, mais probablement plus pour longtemps

Description:

Sur les six hectares de vignes de la famille Adank, seuls 0,24 hectare sont plantés en chardonnay - mais ils ont tout pour plaire. En effet, ces parcelles conviennent parfaitement à ce cépage blanc noble et se caractérisent par des sols à forte teneur en calcaire et un microclimat optimal. Dans la cave, les raisins vendangés à la main sont ensuite fermentés spontanément avant que le vin ne vieillisse pendant 10 mois sur lies totales en fûts français de 228 litres. Il en résulte un vin blanc à l'acidité parfaitement intégrée, à la salinité filigrane et à l'énorme longueur en bouche. Une véritable finesse bourguignonne en provenance des Grisons!

Note de dégustation:

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Nez intense et complexe de chardonnay marqué par des notes de Golden Delicious, sur des nuances briochées, un soupçon de banane et un souffle de miel. En bouche, merveilleux équilibre entre le fruit intense et les arômes toastés, sur une belle note de fraîcheur; au-delà du milieu de bouche, il dévoile également des notes de noisettes grillées et d'agrumes; finale longue et présente avec une jolie minéralité.

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:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Fläsch
Producteur:	Hansruedi Adank
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0915322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés