2022 Chardonnay

Carneros, Rombauer Vineyards

Un Chardonnay d’anthologie parRombauer

Description:
Ce Chardonnay d’anthologie est l’un des plus connus et des plus primés de Californie. Les amateurs d’opulence californienne ne devraient pas se laisser dissuader par l’étiquette traditionnelle. Son équilibre époustouflant promet une expérience divine, surtout en accompagnement de la cuisine asiatique!

Note de dégustation:
Jaune or brillant aux délicats reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant d’abricots secs, de vanille bourbon et de noisettes fraîchement grillées, sur des touches de compote de pêche, de butterscotch et de caramel. Bouche puissante et onctueuse, beau noyau minéral et fraîcheur sous-jacente. Bonbon à la crème, huile de mandarine et baby ananas flambé dans la longue finale aromatique.

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:	Rombauer Vineyards
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0839222

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Carneros
Rombauer Vineyards

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch