



## 2022 Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Le pur fruit du chardonnay

### Description:

Depuis 2008, le domaine est géré par la cinquième génération d'Émilienne Hutin Zumbach. Le domaine comprend 19 hectares de vignes classées Premier Cru Dardagny et AOC Genève. Seize cépages différents sont cultivés dans le vignoble.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, légèrement brillant. Nez précis et très élégant, rappelant la Golden Delicious et les agrumes, sur un souffle de monarde et de pain blanc légèrement grillé. La bouche d'une belle intensité développe des arômes typiques du chardonnay, avec des touches de noisettes torréfiées, fraîcheur et bel équilibre dans la finale harmonieuse.

### 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 18/20     |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique     |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio             |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %          |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Chardonnay |
| <b>Référence:</b>      | 0756222         |

## 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 18/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Chardonnay             |
| <b>Viticulture:</b> | Bio                         |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                 |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |