



2016 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le fleuron blanc des Bodegas Muñoz

Description:

Au sud de Madrid, dans la région de La Mancha, Bienvenido Muñoz produit un Chardonnay à partir de raisins fermentés qu'il élève ensuite en barriques à la façon californienne. Avec Blas Muñoz, il rend hommage à son grand-père, qui a fondé le domaine familial dans les années 1940. Un Chardonnay de classe mondiale, débordant de notes d'ananas et de vanille très séduisantes!

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Des notes envoûtantes de vanille et de poires Williams agrémentent le nez d'une douceur de miel rappelant l'ananas et la pêche de vigne. L'attaque est onctueuse et fondante avec à nouveau de belles notes de fruits jaunes comme l'ananas, l'abricot et la gelée de coing, délicieuse note vanillée dans le milieu de bouche, opulence d'arômes primaires jusqu'en finale.

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
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Chardonnay
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0860216075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés