



2023 Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le fleuron blanc de la Bodega Muñoz

Description:

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

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux, soutenu. Des agrumes gorgés de soleil et des pêches blanches juteuses marquent le délicieux nez, sur un soupçon d'ananas croquant et une jolie note de vanille, ainsi qu'un peu de strudel aux pommes caramélisées et de noisettes grillées. Léger et ciselé en bouche, il est malgré tout d'une amplitude impressionnante, avec une multitude d'arômes opulents. Fluide et onctueux, avec une fraîcheur raffinée. L'harmonie aromatique persiste jusque dans la longue finale séduisante.

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
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0860223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Víñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés