



2022 Chardonnay Fontannes

Valais AOC, Dominique Passaquay

Note de dégustation:

Ce chardonnay à vendanges tardives est élevé pendant environ un an en fûts de chêne français. Le vin présente une belle complexité aromatique et de la vivacité en bouche. C'est un vin riche, sans lourdeur et pas du tout dominé par le bois. Il se marie très bien avec les fruits de mer grillés et les poissons, mais aussi avec la tomme fraîche.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Cépage(s):

Référence: 1358922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Fontannes

Valais AOC

Dominique Passaquay

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés