



## 2014 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Fruité typique de la Napa et finesse bourguignonne

**Description:**

Un Chardonnay onctueux avec une pointe de finesse bourguignonne qui jouit d'une belle popularité depuis des années. Il est vinifié à 70% dans des fûts de chêne français. Délicieux avec des plats relevés à base de poisson, de veau ou de porc.

**Note de dégustation:**

Jaune lumineux. Intense bouquet d'abricots secs et de gelée de coing, sur de délicates nuances de fumée, de hyacinthes et de vanille Bourbon. La bouche est envoûtante avec ses arômes de Chardonnay mûr, d'ananas baby, de bois de santal, de poivre blanc et de pêches. Finale fruitée et minérale sur des notes de thé vert et de reine-claude.

**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 d'Amérique

**Région:**

Californie

**Sous-région:**

North Coast

**Producteur:**

Mondavi

**Notation(s):**

Score 18/20, Wine Spectator 87/100, James Suckling 90/100

**Elevage:**

9 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2022

**Cépage(s):**

100% Chardonnay

**Référence:**

0354914

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Score 18/20, Wine Spectator 87/100, James Suckling 90/100  
**Cépage(s):** 100% Chardonnay  
**Apogée:** jusqu'en 2022  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 9 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés