



2016 Chardonnay Finca Los Nobles

Mendoza, Luigi Bosca

Aux multiples facettes et de grande qualité

Description:

Chaque bouteille de ce fameux Chardonnay est enveloppée de papier de soie, ce qui apporte une petite touche de noblesse supplémentaire. Le domaine Luigi Bosca est fort d'une histoire de plus d'un siècle et appartient toujours à la famille Arizu. C'était l'une des premières exploitations à exporter ses vins haut de gamme. À ce jour, c'est déjà la quatrième génération qui vient de rejoindre l'entreprise familiale. Complexe et avec des arômes intenses de torréfaction, Los Nobles accompagnera à merveille vos repas.

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Nez vif et expressif qui rappelle la poire Williams, la pomme Golden et le pain grillé, avec un soupçon de monarde. Une agréable note de fraîcheur vient souligner la bouche très fine aux arômes de fruits jaunes et de torréfaction; onctueux et très concentré sur une finale intense.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les viandes blanches, comme la volaille, avec les coquilles St-Jacques et les poissons au four. Parfait également avec les fromages à pâte molle et le saumon.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Mendoza

Producteur:

Luigi Bosca

Notation(s):

Decanter 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2023

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0807216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Finca Los Nobles

Mendoza
Luigi Bosca

Origine:	Argentine
Notation(s):	Decanter 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2023
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés