



2016 Chardonnay

Carneros, Rombauer Vineyards

Le Chardonnay d'anthologie

Description:

Ce Chardonnay typique est l'un des plus connus et des plus primés de Californie. Ce domaine a été fondé par une famille originaire de la région du Rhin.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux reflets verts. Bouquet aux senteurs de noisettes grillées, de vanille Bourbon et d'abricots secs. La bouche mûre est ample et onctueuse sur des arômes d'extrait de thé vert et de butterscotch. Longue finale opulente et beurrée.

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:	Rombauer Vineyards
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Chardonnay
Emballage:	Carton de 12
Référence:	0839216075C7100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Carneros
Rombauer Vineyards

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés