



## 2015 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Un Chardonnay magnifique signé Benoît Trocard

### Description:

Les vignes de ce Chardonnay plein de charme sont situées à Lussac-Saint-Émilion et orientées au sud. Vif, son bouquet séduit par des arômes de fruits exotiques et des notes épicées. La typicité du cépage, marquée par une fin de bouche onctueuse et pleine de souplesse, lui apporte une grande finesse. Parfait pour accompagner les poissons.

### Note de dégustation:

Jaune moyennement foncé, intense et lumineux sur le disque. Des notes épicées de résine et de pin marquent le bouquet clairement Chardonnay, aux nuances tropicales de fruit de la passion. La bouche délicate révèle autant de fruits que d'épices, jusqu'à la finale aux arômes de mousse au chocolat blanc. Un vin captivant qui démontre qu'un Chardonnay à Bordeaux, moyennant le bon terroir, peut être très intéressant.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Producteur:</b>	Clos Dubreuil
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0827115

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

Taille: A7 74x105

### Chardonnay Dubreuil

Vin de France  
Benoît Trocard

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés