



2016 Chardonnay Mendoza

Alamos

Un Chardonnay pur et fruité

Description:

La vinification en cuves inox permet de révéler pleinement le fruit. Un vin 100% plaisir et au rapport qualité-prix parfait.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux reflets tirant sur le vert. Bouquet très expressif aux senteurs de poires et de pain à toast avec un souffle de miel et une touche mentholée. Bouche fraîche et flamboyante développant des saveurs d'agrumes et de fruits jaunes à noyau, avec des notes salées ; finale parfaitement équilibrée de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

Idéal en accompagnement de tapas, salade de pain et olives, il est également fabuleux à l'apéro et avec des gratins de légumes.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Mendoza

Producteur:

Alamos

Notation(s):

James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 17/20, Wine Spectator 89/100, Falstaff 89/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0430316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 17/20, Wine Spectator 89/100, Falstaff 89/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés