



Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Un magnifico Chardonnay di Benoît Trocard

Beschreibung:

Le viti di questo affascinante Chardonnay si trovano a Lussac-Saint-Émilion e sono esposte a sud. Ha un bouquet vivace con aromi di frutta esotica e note speziate. La tipicità del vitigno, caratterizzata da un finale morbido ed elastico, gli conferisce grande finezza. Perfetto con il pesce.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro. Un bouquet seducente di pere Alexander mature, seguite da gelatina di mele cotogne e scorza di mandarino. Il palato medio mostra una danzante freschezza borgognona, una dolcezza estratta e una consistenza cremosa. Finisce con delicati aromi di primula, mandorle bianche e agrumi. Impressiona per la sua finezza e il suo equilibrio, il migliore mai prodotto da Benoît Trocard.

Ideale con:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia
Produttore: Benoît Trocard
Allevamento: 10 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.0%
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Artikelnummer: 0827120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Dubreuil

Vin de France
Benoît Trocard

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91-92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi