



2019 Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Lo stivale segreto della Valle del Rodano svizzera

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Chai du Baron
Valutazioni:	Falstaff 91/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0867519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine:	CH
Valutazioni:	Falstaff 91/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi