



## 2020 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Un magnifico Chardonnay di Benoît Trocard

**Descrizione del vino:**

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.

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | FR                       |
| <b>Produttore:</b>          | Clos Dubreuil            |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 91–92/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 10 Mesi in Barrique      |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay          |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0827120                  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay Dubreuil**

Vin de France  
Benoît Trocard

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | FR                       |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 91–92/100 |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Chardonnay          |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale             |
| <b>Vinificazione:</b>           | 10 Mesi in Barrique      |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                   |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 9 e 12 gradi |