



2021 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.

Nota di degustazione:

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 Benoit Trocard.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:FranciaProduttore:Clos DubreuilValutazioni:Score 18.5/20Vinificazione:10 Mesi in barriqueViticoltura:Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0827121



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Dubreuil

Vin de France Benoît Trocard

Origine: Francia Valutazioni: Score 18.5/20 Varietà d'uva: 100% Chardonnay Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: 10 Mesi in barrique

Gradazione 12.5 %

alcolica:

Fresco, tra 9 e 12 gradi Servizio: