



## 2013 Mâcon-Villages AOC

Plants du Carré, Domaine des Deux Roches

Chardonnay mit viel Frucht und Komplexität zum Verlieben

### Nota di degustazione:

Attraktives, leuchtendes Gold, Nase mit zarten Aromen von Steinfrüchten, Zitrusfrucht dominierend mit mineralisch-frischer Würze. Ganz sublimen Röstaromen. Am Gaumen dann mit viel Schmelz, Dichte und rundum saftiger Frucht von Pfirsich, Mirabelle, Aprikose und Zitrusfrucht, betont cremige Art mit salzigem, ansprechendem Finish. Im langen Abgang mit feinen Aromen von Bourbonvanille und gerösteten Nüssen. In seiner herrlichen Art perfekt in Begleitung zu Kalbfleisch, Geflügel in Sahnesauce, Seafood oder auch Pilzrisottos sowie zu vielen Käsesorten.

### Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia              |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna             |
| <b>Sottoregione:</b>        | Mâconnais            |
| <b>Produttore:</b>          | Collovray & Terrier  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 9 Monate in Barrique |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale         |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %               |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2018       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay      |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0344513              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mâcon-Villages AOC**

Plants du Carré

Domaine des Deux Roches

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                         |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay                 |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2018                  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>       | 9 Monate in Barrique            |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>            | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |