



2020 Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Chardonnay fruité de Mary Hamilton

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Bouquet à prédominance florale avec des notes de litchi et de poire, ainsi qu'une tendre minéralité. Frais et concentré dans la bouche d'une belle longueur, sur des nuances de Golden Delicious, de pêche et de melon. Son acidité mordante et finement intégrée lui apporte beaucoup de vivacité.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Australie
Région:	South Australia
Sous-région:	Adelaide Hills
Producteur:	Hugh Hamilton
Notation(s):	
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0766720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine:	Australie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés