



## 2021 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Un Chardonnay magnifique signé Benoît Trocard

### Description:

Les vignes de ce Chardonnay plein de charme sont situées à Lussac-Saint-Émilion et orientées au sud. Vif, son bouquet séduit par des arômes de fruits exotiques et des notes épicées. La typicité du cépage, marquée par une fin de bouche onctueuse et pleine de souplesse, lui apporte une grande finesse. Parfait pour accompagner les poissons.

### Note de dégustation:

Jaune clair. Bouquet séduisant de poires Alexander mûres, puis de gelée de coing et de zeste de mandarine. Le milieu de bouche montre une fraîcheur bourguignonne dansante, une douceur d'extrait et une texture crémeuse. Finale aux arômes délicats de primevère, d'amandes blanches et d'agrumes. Impressionne par sa finesse et son équilibre, le meilleur jamais produit par Benoît Trocard.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Producteur:</b>	Clos Dubreuil
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0827121

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Chardonnay Dubreuil

Vin de France  
Benoît Trocard

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés