



2022 Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le fleuron blanc des Bodegas Muñoz

Description:

On peine à croire que ce vin typiquement californien vient d'Europe. Au sud de Madrid, Bienvenido Muñoz exploite le domaine familial selon les principes biologiques. Nul ne peut résister aux séduisantes notes de vanille et aux intenses arômes d'ananas de ce Chardonnay.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux, soutenu. Des agrumes gorgés de soleil et des pêches blanches juteuses marquent le délicieux nez, sur un soupçon d'ananas croquant et une jolie note de vanille, ainsi qu'un peu de strudel aux pommes caramélisées et de noisettes grillées. Léger et ciselé en bouche, il est malgré tout d'une amplitude impressionnante, avec une multitude d'arômes opulents. Fluide et onctueux, avec une fraîcheur raffinée. L'harmonie aromatique persiste jusque dans la longue finale séduisante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0860222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés