



2023 Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Un must pour les amateurs de cuisine méditerranéenne

Description:

Ce vin blanc, issu d'une sélection rigoureuse de chardonnay (50%) et de viognier (50%), est le pendant adéquat du Château Kefraya Rouge. Il est partiellement affiné pendant six mois en barrique et allie des notes minérales et fruitées à un goût légèrement boisé, long et velouté.

Note de dégustation:

Jaune moyen d'une belle brillance. Fleurs blanches, groseilles à maquereau et pêche blanche dans le nez très élégant et aromatique. Agréable palais, alternance d'agrumes et de fruits jaunes et un souffle de citronnelle, magnifiquement équilibré; légèrement salé en finale.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Liban
Région:	Vallée de la Bekaa
Producteur:	Château Kefraya
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	50% Chardonnay, 50% Vermentino
Référence:	1373123

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Origine:	Liban
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Chardonnay, 50% Vermentino
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés