



2021 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Un magnifico Chardonnay di Benoît Trocard

Descrizione del vino:

Le viti di questo affascinante Chardonnay si trovano a Lussac-Saint-Émilion e sono esposte a sud. Ha un bouquet vivace con aromi di frutta esotica e note speziate. La tipicità del vitigno, caratterizzata da un finale morbido ed elastico, gli conferisce grande finezza. Perfetto con il pesce.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro. Un bouquet seducente di pere Alexander mature, seguite da gelatina di mele cotogne e scorza di mandarino. Il palato medio mostra una danzante freschezza borgognona, una dolcezza estratta e una consistenza cremosa. Finisce con delicati aromi di primula, mandorle bianche e agrumi. Impressiona per la sua finezza e il suo equilibrio, il migliore mai prodotto da Benoit Trocard.

Abbinamenti:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnone e soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Produttore:	Clos Dubreuil
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0827121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Dubreuil

Vin de France
Benoît Trocard

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi