



Chardonnay AOC Valais

Prix : CHF 18.50

Caractéristiques

Nom : Chardonnay
Appellation : AOC Valais
Collection : Classiques
Encaveur : Jean-René Germanier
(Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Région : Valais central, Valais
Couleur : Blanc
Catégorie : Monocépage
Cépages : Chardonnay (Clävner)
Production : Élevé en cuve
Viellissement : Cuve
Type : Sec
Corps : Léger à medium
Alcool : 13.0%
Sols : Alluvions, moraine
Contenance : 50.0 cl, 75.0 cl

Service

Accords met vin : Poisson, sushi, poisson d'eau douce, poisson de mer, poisson grillé, fruits de mer, crustacés
Temps de garde : 1 - 5 Ans
Température de service : 10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage : Température de stockage 10°C-14°C
Hygrométrie 60%-80%
Protégé de la lumière
Position horizontale
Sans trépidation

Dégustation

APPARENCE

Limpidité : Brillante
Intensité : Soutenue
Aspect : Jeune
Couleur : Jaune citron

ARÔME

Nez
Caractère : Racé
Expression : Intense
Finesse : Élégante
Complexité : Grande
Puissance : Forte
Parfum
Fruité : Fruits exotiques
Confiserie : Amande grillée

SENSATIONS

En bouche
Attaque : Vive
Evolution : Harmonieuse
Structure : Ample
Goût : Fruité, floral, gras
Intensité : Bonne
Note finale : Longue
Persistance : Longue
Qualité : Raffinée