

CHARDONNAY 2022 " Les Jamelles "

Ce chardonnay possède fraîcheur , fruité et beaucoup de richesse, dans le style bourguignon.il a des arômes d'abricots et de poires, voire de pomme



Référence : 495066

Prix : 7.15 €

Prix dégressifs :

prix par 6 bouteilles

6+

6.25 €

Descriptif :

Chardonnay 2022 " Les Jamelles "

Depuis 1991, Les Jamelles constituent une collection unique de vins de cépages artisanaux du Pays d'Oc, dans le Sud de la France. Pendant plusieurs années, Catherine et Laurent Delaunay ont arpenté les routes du Languedoc-Roussillon afin d'identifier les meilleurs terroirs adaptés à chaque cépage et de convaincre les viticulteurs de produire pour Les Jamelles des vins de caractère, complexes, dont l'équilibre respecte la meilleure expression du cépage.

dégustation :

Ce chardonnay possède fraîcheur , fruité et beaucoup de richesse, dans le style bourguignon.D'une jolie couleur dorée limpide, il a des arômes d'abricots et de poires, voire de pomme verte, des notes de noix, de noisette et de fleurs blanches et une finale légèrement beurrée. Le chêne vanillé est très subtil et bien intégré, auquel s'ajoute une note citronnée. En bouche, c'est un vin complexe et très équilibré, d'une grande fraîcheur, d'une grande fraîcheur avec une finale longue

accords : à l'apéritif , avec des fruits de mer , poissons et charcuteries

T°C : 10- 12 °C

Garde : 2 à 3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)