Apremont" Dom Philippe CHAPOT "2021 75 cl

s'habille d'une robe or pâle à reflets verts et gris. Discret mais fin au nez, il distille de délicats parfums de noisette fraîche,

Référence : 410102

Prix : 10.65 €

Descriptif :

Apremont" Dom Philippe CHAPOT "2021 75 cl

Philippe Chapot exploite depuis 1996 les 10 ha de la propriété familiale(3 ème génération) située à 8 kms de Chambéry sur un terroir exceptionnel qui s'est orientée vers la viticulture ancestrale.

notes de dégustation :

S'habille d'une robe or pâle à reflets verts et gris. Discret mais fin au nez, il distille de délicats parfums de noisette fraîche, d'acacia et de bergamote. En bouche, on découvre un vin droit, classique, que sa minéralité et sa fraîcheur avec une finale perlante qui lui rapporte une belle vivacité en bouche

cépage : jacquère

accords : fruits de mers, tartiflette, fromage de chèvre

T°S: 8 °C

G: 2 ans

Lien vers la fiche du produit