Chignin-Bergeron 2022 V.Vignes fût de chêne Chateau De la Gentilhommière 75 cl

Le nez est fruité, sur des notes d'abricot, de mangue, aubépine, acacia, amandes, la bouche aune belle amplitude avec du gras avec un bel équilibre , un

Référence : 410107

Prix : 19.95 €

Descriptif :

Chignin-Bergeron 2022 V.Vignes fût de chêne Chateau De la Gentilhommière 75 cl

Au pied du Massif des Bauges et de la montagne La Savoyarde, le cru de Chignin Bergeron, bénéficie de conditions exceptionnelles. Une exposition sud à sud-est, une protection par les vents du Nord grâce aux montagnes, des pentes relevées, un sol formé d'éboulis de calcaire, tous ces critères permettent la production d'un vin blanc exceptionnel, rivalisant avec les grands vins blanc français.

notes de dégustation:

Le nez est fruité, sur des notes d'abricot, de mangue, aubépine, acacia, amandes, la bouche a une belle amplitude avec du gras avec un bel équilibre , une trame acidulée qui apporte de la longueur

cépage : roussanne,ou Bergeron communément appelé

accords : poissons de lac, de rivière, en sauce , suprême de pintade rôtie aux mirabelles , foie gras poêlé, cuisine asiatique, desserts aux fruits exotiques, un accord parfait sur le fromage de Savoie AOP : Beaufort

T°S: 10°C

G: 2028

Lien vers la fiche du produit