

Chardonnay AOP Limoux Martinolles Vieilles Vignes

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Białe
Apelacja:	AOP Limoux
Szczepy:	Chardonnay 100%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	3.65 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczany
Dojrzewanie:	beczka dębowa przez 9mcy
Przechowywanie:	do 10 lat
Temperatura podawani...	10°-12°C °C

Opis:

O barwie lśniącego złota. Bukiet intensywny i złożony: brioche, orzechy i ananas wraz z aromatami kwiatu lipy i pigwy. W smaku dość lekkie, ale pełny, bogaty smaku i niezwykłej długości w ustach. Przechowywać w piwnicy: przez pierwsze pięć lat będziesz cieszyć się owocowymi aromatami tostów i chrupką konsystencją, które następnie zmienią się w bardziej dojrzałe owoce, maślany smak i bogatą strukturę.

Podawać do:

Do gulaszu rybnego i inne owoce morza z sosem śmietanowym, drobiu, zupy grzybowej, risotto. Doskonałe również do twardych serów krowich.

