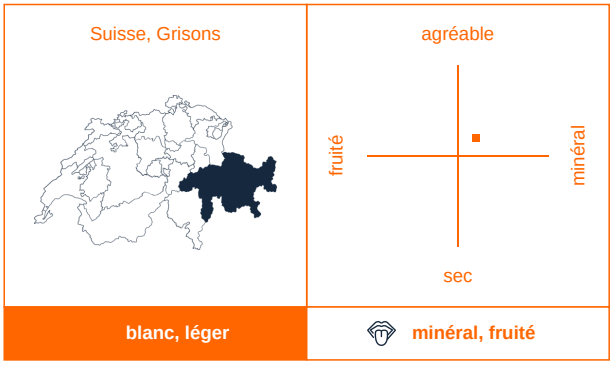
CHARDONNAY AOC AOC

WEINGUT OBRECHT | 2023



C'est un grand art que de marier le fruit primaire, les arômes typiques du cépage, avec les notes d'élevage, de telle sorte qu'ils laissent une impression sensorielle plus riche, plus complexe et plus complémentaire. Francisca et Christian Obrecht ont bien sûr réussi ce tour de force avec ce chardonnay : Le bouquet classique au nez - qui rappelle le Chablis frais et minéral - laisse présager beaucoup de choses. La structure rectiligne, fraîche et fruitée surprend et la texture fine convainc. Nous sommes captivés.



Chardonnay

Maturité optimale: 2 - 5 Années

La fermentation spontanée en cuve de bois datant de 1862 est suivie d'une maturation de douze mois en barriques usagées.

brioche, amande, orange, vanille, ardoise

terrine de légumes, spaghetti vongole, fromage d'alpage, sandre, fruits de mer, escalope de veau avec sauce à la crème

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner