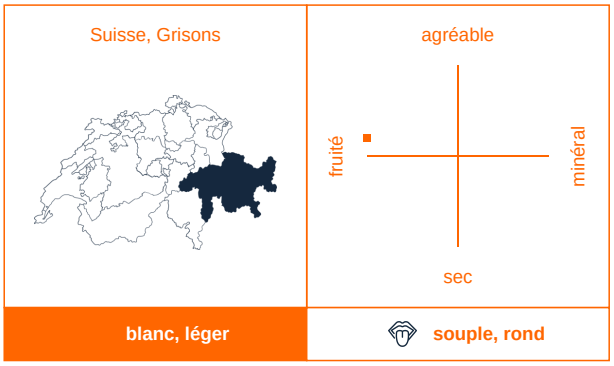
GRAND MAÎTRE CHARDONNAY AOC GRAND MAÎTRE AOC

WEINGUT HERMANN | 2022



Un Chardonnay classique dans le style bourguignon. Le bois de chêne bien intégré, associé à un délicat brassage de levures, apporte poids et texture sans pour autant couvrir le côté épicé et le fruit dense tiré des vieilles vignes. La lente et longue maturation en cave favorise un mariage harmonieux des composants individuels, donnant ainsi un Chardonnay merveilleusement équilibré et corsé. Les arômes de citron, de fruits à noyau, de brioche et les notes damande saccordent avec de nombreux plats, du poulet rôti au turbot en passant par du veau tendre et du fromage à pâte dure.



Chardonnay

Maturité optimale: 3 - 5 Années

100 % en barrique française, dont 50 % en fûts neufs

mirabelle, abricot sec, amande

poisson fumé, fromages à pâte dure, fromages à pâte molle

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VDI MIGROS partner