

Haut de Valent Chardonnay

Lõuna – Prantsusmaa veinid, mis on valmistatud Bourgogne veinimeistri poolt.



Fermentatsioon: tervete kobaratega viinamarjad pressitakse pneumaatilises pressis, 24 tundi veinivirde settimist 12-15°C juures spetsiaalsetes avarates mahutites. Käärimisprotsess kestab 2 nädalat 18°C juures roostevabast terasest mahutites.

Maitseomadused ja aroom

Rikkalik aroomibukett, milles on tunda valgeid õunu, greipi ja ananassi. Veini iseloomustab peen happesus ja Chardonnay-le omane kreemine tekstuur.

Serveerimissoovitus

Sobib suurepäraselt linnulihast eelroogadega, suupistetega, valge kalaga ja ahjus küpsetatud kanaga. Serveerida jahutatult 10-12°C juures.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Valge vein
ALKOHOLISISALDUS	13,0 %
TOOTJA	Jean Bouchard
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	100% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel