



ITALIE " BE LUX " PRIVATE CUVÉE CA
DI RAJO VINO SPUMANTE
CHARDONNAY BRUT N.M.

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : Chardonnay 100%

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle, possédant une bulle assez fine et un cordon régulier. Le nez exprime des arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire,...). La bouche est fraîche et friande. Les bulles apportent un supplément de vivacité à ce vin très fruité.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif ou en soirée.

Commentaires du sommelier :

Un réelle découverte, fraîche, fruitée et gourmande, le plaisir quoi !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

