



BELGIQUE CHARDONNAY 2019 LA FALIZE MAGNUM

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

Note de dégustation :

La robe est jaune brillante et moyennement soutenue (typée bourguignonne).

Le premier nez est fabuleux, grillé, minéral et représente bien son terroir. Au second nez, des notes d'agrumes, de fleurs blanches se développent ponctuées de splendides notes crayeuces.

En bouche, on retrouve tous les ingrédients des plus grands chardonnay de Bourgogne. Le vin est d'un équilibre magistral entre fraîcheur, belle matière

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Poissons de mer (Sole, Bar), cuisson meunière, fricassée de Homard

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

