ITALIE PIEMONTE CHARDONNAY 2020 " SOLUM " D. ISOLABELLA DELLA CROCE

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

Note de dégustation :

Superbe couleur jaune citron, brillante et cristalline. Le nez est finement boisé, évoque les agrumes ainsi que des notes de noisettes et pains grillés. La bouche est riche avec une belle fraicheur en finale. Vin de caractère, pour vos beaux moments gastronomiques.

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	

Crustacés ou poissons en cuisson meunière ou rôti au four. Viande blanche crèmée. Chèvre affiné et fromage à croute lavée.

Commentaires du sommelier :

Le domaine familial Isolabella della Croce est situé en plein coeur des grands vignobles piemontais. Il élabore de superbes vins avec les cépages locaux tels la Barbera ou le Nebbiolo. Mais le domaine est également réputé pour ses vins issus des cépages bourguignons Chardonnay et Pinot Noir. Solum, le vin blanc, est finement boisé, riche et équilibré à la manière d'un grand Côtes de Beaune.

Puissance