



IGP PAYS D'OC BLANC 2024 CHARDONNAY " LES FRÈNES " DOMAINE GUINAND

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Ce vin arbore une couleur pâle avec des teintes jaunes or. Le nez offre un mélange somptueux de notes beurrées, d'épices et d'arômes toastés. En Bouche, c'est un vin riche et rond avec une belle ampleur. Gras et puissant, les goûts de beurre et d'amande complètent le boisé présent.



Température de service : Entre 8 et 10 °C

Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



A déguster sur des poissons et crustacés en sauce et des viandes blanches grillées, voir légèrement épiciées. Il peut parfaitement accompagner vos plateaux de fromages.

Commentaires du sommelier :

La famille Guinand s'est installée sur la commune de Saint Christol en 1780 et dès cette époque, elle s'est investie dans la culture de la vigne. Aujourd'hui, "Les Frênes" est une jolie cuvée de chardonnay vinifiée en fûts de chêne français suivi d'un élevage de 8 mois. Le vin est riche, gras, épicé avec des notes grillées et toastées.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

