



MALTE DOK MALTA SUPERIOR CHARDONNAY 2024 "JEAN PARISOT" TA' BETTA WINE ESTATE

Pays : Malte
Région :
Sous région :
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Superbe couleur jaune paille soutenu avec des reflets dorés. Le nez évoque les fruits mûrs (poire au jus, gelée de coing, abricots confits) ainsi qu'une touche de fruits exotiques (ananas). L'accent boisé est bien présent avec des notes de fruits secs, des arômes pâtissiers (crème, brioche), un soupçon de vanille et d'épices (girofle). Au palais, ce vin possède une concentration et une richesse impressionnantes. Sa texture très souple et son toucher de bouche tout en douceur lui apporte une suavité pleine de

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Un vin de gastronomie, parfait avec les viandes blanches crémées, le foie gras, les ris de veau croustillants. Fromages crémeux (Chaource et sa tranche de pain de campagne grillée)

Commentaires du sommelier :

Inspiré de Jean Parisot de la Valette, 49ème Grand Maître de l'Ordre de St Jean, victorieux du Grand Siège de Malte en 1565 et résistant aux troupes ottomanes, composées du double de militaires, qui tentaient d'envahir l'île. A la suite de la victoire des Chevaliers, il fonda la ville, future capitale de Malte, en lui donnant son nom. Le vin est un pur Chardonnay, vinifié en barrique de chêne, dans un style riche, ample et solide. Un vin de gastronomie parfait avec les viandes blanches crémées, le foie gras, les ris de veau et les fromages onctueux. (4000 bouteilles/an)



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

