



VIN DE FRANCE BLANC
DÉSALCOOLISÉ 0% ALC "
CHARDONNAY " BRUNO ANDREU N.M.
(75 CL) CV

Boisson sans
alcool

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

Note de dégustation :

Ce chardonnay présente une robe jaune très pâle avec des reflets dorés. Au nez, il révèle des notes de poire mûre, pêche et jasmin, avec une belle intensité florale, une acidité marquée, un fruité moyen et un bon équilibre.

-32 gr de sucre résiduel

-Fermentation puis désalcoolisation douce par colonne à cônes tourants

Température de service : 8 C°

Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritifs, tapas, poissons grillés, salades composées.

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

