La Cave des Sommeliers

ESPAGNE VINO DE PAGO CHARDONNAY 2023 DEHESA DEL CARRIZAL DOP



Pays Espagne
Région : La Mancha
Sous région :
Cépage(s) : Chardonnay 100%

Note de dégustation :

Belle couleur jaune intense à reflets or. Le nez exprime des arômes de fruits blancs, de touches boisées et de fruits secs ainsi que des notes pâtissières très agréables. En bouche, c'est un vin riche, gras et opulent avec une texture onctueuse mais qui conserve une bonne fraicheur en fin de bouche. Vin de gastronomie qui plaira aux palais les plus éclectiques.

Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastonomique :

Entrées et plats de poissons ou homard en sauce. Viande blanche crémée. Fromage onctueux à croute fleurie (chaource)

Commentaires du sommelier :

Domaine situé non loin de Tolède, au cœur d'un milieu naturel préservé, le Vino de Pago Dehesa del Carrizal produit une toute petite quantité de vin blanc issu uniquement de chardonnay. Ce vin est fermenté en barriques de chêne français et élevé pendant trois mois sur lies avec battonage régulier dans ces mêmes barriques. Le résultat est un grand vin de gastronomie, riche et complexe ; possédant un équilibre remarquable.

Puissance