

Chardonnay Bio - Planeta

Menfi DOC



Notes de dégustation :

Robe : couleur or profond.

Nez : de pêche jaune mature, de miel d'acacia et de pâte d'amande avec des touches tourbées et toastées.

Bouche : moelleuse soutenue par une juste acidité pour un final puissant et équilibré.

Accords mets-vin :

Idéal avec du foie gras, du veau poêlé ou une fricassée de champignons.

Le saviez-vous ?

Ce chardonnay est le symbole du changement des vins siciliens depuis 30 ans. Il est élevé 10 à 12 mois en fûts de chêne de l'Allier, 50% neufs et 50% de 2ème ou 3ème utilisation.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Planeta



Zone de production : Sicile, Province d'Agrigente dans le sud-ouest de l'île.



Cépage : 100% chardonnay bio



Garde : jusqu'à 8 ans.



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 8-10° C

