



Chardonnay 2021 - Château Los Boldos - Chili - 75cl

Le climat dans la vallée de Cachapoal est tout à fait exceptionnel, des nuits fraîches et des matins brumeux laissent place généralement à des journées ensoleillées. Après la récolte du Chardonnay le vin passera une période de 3 mois en cuve Inox, puis suivra une maturation supplémentaire de deux mois dans la bouteille avant que les vins n'arrivent sur le marché. Bouche: Une attaque élégante avec des touches de beurre, de pomme et une belle acidité en fin de bouche. Nez: Des impressions subtiles de miel et de pomme verte, une note d'acacia. Robe: Jaune avec une lueur verte.



8.06 EUR

Artcode: 00045012

[Vins](#), [Vins blancs](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Bouteille	75cl
Alcool	13,5%
Pays	Chili
Région	Valle Central
Producteur	Château Los Boldos
Raisin	Chardonnay
Goût	Rond - souple
Plats	Salades, crustacés, Garnalencocktail, Magere vissoorten, poisson frit, poissons pochés