



## Diemersdal Estate "Chardonnay Reserve" 2022 - 75cl

Ce Chardonnay est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois. Les fûts en question sont des fûts de 500 litres et sont utilisés pour la deuxième ou troisième fois. Le vin prend des notes de vanille et de crème caramel, ainsi que des impressions de fruits tropicaux, et le résultat est étonnant. Une bouche riche et crémeuse, complexe et longue tant en bouche qu'en arrière-goût. A servir avec des crustacés, de la viande blanche, du veau ou de la volaille.

**19.49 EUR**

Artcode: 0046021

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



### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Blanc
<b>Année</b>	2021
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	14%
<b>Pays</b>	Afrique du Sud
<b>Région</b>	Durbanville
<b>Producteur</b>	Diemersdal Wine Estate
<b>Raisin</b>	Chardonnay
<b>Goût</b>	Complexe, équilibré, Sec
<b>Plats</b>	crustacés, viande blanche, Viande de veau, volaille