



## Philippe de Charmille "Chardonnay" 2022 - 75cl

A la dégustation, on observe une robe or jaune. Le nez est fin et expressif avec des notes d'abricots, d'amandes et des notes très boisées. La bouche est ronde et pleine. Le gras est parfaitement équilibré avec une belle vivacité. Il accompagne tous les repas de poisson et fruits de mer, en sauce ou simplement grillés. Ses fins arômes floraux et ses notes fruitées sensuelles accompagnent aussi très bien la cuisine asiatique.

**7.43 EUR**

Artcode: 00001518

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



### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Blanc
<b>Année</b>	2022
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	12,5%
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Vin de France
<b>Producteur</b>	
<b>Raisin</b>	Chardonnay