

Organic Chardonnay

Raisins: Chardonnay (culture biologique)

Millesime: 2018

Vignoble: Dealu Mare

Type: Sec - 2,63 g/l

Teneur en alcool: 13% vol.

Appellation: Varietal

Acidité totale: 6,06 g/l



Détails de vinification

Ce vin spécial a été obtenu à partir de raisins écologiques de Chardonnay. Les raisins et les feuilles de vigne ont été traités uniquement avec les meilleurs produits biologiques. Les autres substances chimiques ne sont pas autorisés. Une importance particulière a été accordée à la surveillance des processus techniques utilisés pour créer le vin. Dans le cas de ce vin, les raisins ont été cueillis manuellement, puis pressés doucement pour obtenir les meilleurs jus. La fermentation a eu lieu à une température d'environ 14°C pendant 3 à 5 semaines.



Notes de dégustation

Jaune avec des nuances dorées et des accents brillants. Le nez contient des notes intéressantes de melon mûr et de pêches juteuses, et le goût présente des éléments de fruits tropicaux, donnant au vin une finale longue et raffinée.



Accord vin et mets

Accorder ce vin avec cuisses de poulet au four, de darnes de poisson grillées, ou de crevettes à la sauce au beurre.



La température de service

Ce vin est meilleur servi à une température de 10-12°C.

