



Chardonnay

DM
Domaine de
MISELLE 

EAU DOMAINE
BEVALLIER
D'ARMAGNAC

 12% vol. 750 ml
CONTIENS SULFITES - ENHÄLT SULFITE - BEVÄR SULFITER - INHÖLTER SULFITE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE COTES DE GASCOGNE

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE

CÉPAGE : Chardonnay

CARACTÈRES ET AVIS DE L'ŒNOLOGUE :

Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez des arômes floraux, avec des notes de beurre frais. En bouche, après une attaque ronde et fraîche, ses notes boisées très fondues et ses subtiles saveurs fruitées lui donnent à la fois puissance et finesse.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

A servir frais, autour de 10°C, à l'apéritif, sur les viandes blanches et poissons grillés.

VARIETIES: Chardonnay

SPECIAL FEATURES AND WINE-TASTER'S

COMMENTS: A superb pale yellow color with green glints. Subtle bouquet with floral character and fresh butter notes. Well-rounded and fresh at entry, its pleasant light toasty notes and fruity flavors give this fine wine both aromatic intensity and delicacy.

SERVING ADVICE: Serve chilled at about 10°C, as an aperitif, with fish, white meat and cheeses.

