



VIN DE FRANCE 'Jean Marcel' Chardonnay LaCheteau

VIN DE FRANCE 'Jean Marcel' Chardonnay LaCheteau

Een ronde, verfrissende Chardonnay die afkomstig is van een kalk- en leemhoudende ondergrond en een traditionele vinificatie kreeg op lage temperatuur. Hij oogt mooi goudgeel en heeft een eerder discrete neus met een aroma van verse boter en nootjes. In de mond evenwichtig en fruitig, met een flatterende rondheid. Gaat heel mooi bij roomgerechten, kabeljauw in botersaus, scampipannetje, kaaskroket, zalm met mousseline, warme zeevruchten, gebakken tong, tarbot en vele andere vissoorten. Ook kip, kalkoen en parelhoen verenigen zich graag met deze mooie witte wijn. Nu heerlijk lekker op 10 à 11 graden en nog bewaarbaar tot zeker 2022 zonder probleem. Uitstekende Chardonnay, knap!

| | |
|--------------------------|---------------|
| Artikelnummer: | P344H |
| Land: | Frankrijk |
| Regio: | Vin de Table |
| Appelatie: | vin de france |
| Druivensoort: | Chardonnay |
| Alcohol: | 12% |
| Rijping op vaten: | Geen |

www.magnuswijnen.be

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| N°: | P344H |
| Pays: | France |
| Région: | Vin de Table |
| Appellation: | vin de france |
| Cépage: | Chardonnay |
| Alcohol: | 12% |
| Vieillessement en fûts: | Pas vieilli en fûts |

www.magnuswijnen.be