



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 2020 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