



BACALHÓA – Cova da Ursa – Chardonnay 2022 PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14872838

PAYS
Portugal

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

CÉPAGE
100 % Chardonnay

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
Vinho Branco Regional Península de Setúbal

VIGNOBLE

TYPE DE SOL
Sol argilo calcaires

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

C'est le premier chardonnay fermenté dans 100 % barriques neuves de chêne français. La fermentation et l'élevage en barriques avec bâtonnage journalier fait ressortir la complexité des arômes et des saveurs.

DÉGUSTATION

VISUEL

Jaune paille très clair avec quelques nuances verdâtres.

GUSTATIF

En bouche, les saveurs fruitées intenses sont ornées de nuances vanillées, avec en plus une acidité très présente qui apporte une impression minérale. Longue finale persistante.

ACCOMPAGNE

Volailles, Poissons, Fromages

OLFACTIF

Arômes riches, typiques du chardonnay, tels que la pêche et l'ananas, et quelques notes grillées de vanille apportées par le chêne.

TEMPÉRATURE

10-12 °C

30⁵⁰\$

CARTON
DE 6 /
183⁰⁰\$

