

# BOLLE

CHARDONNAY BARRIQUE  
La Côte AOC  
Bolle & Cie  
Morges



Provenance  
Vaud, Suisse

Cépage(s)  
Chardonnay

Dégustation  
Robe: brillante moyennement dorée  
Bouquet: légèrement toasté et épicé  
Palais: bel équilibre entre les arômes fruités et le boisé, s'exprime tout en longueur

Spécificité(s)  
Double fermentation en barriques durant 9 mois

Température de service  
11°C

Accords gastronomiques  
Filets de poisson fumé, poisson, volaille

Durée de garde  
3 - 7 ans

Herkunft  
Waadt, Schweiz

Traubensorte(n)  
Chardonnay

Degustation  
Farbe: Brilliant, mittleres Goldgelb  
Geschmack: Leicht getoastet und gewürzt  
Gaumen: Schönes Gleichgewicht zwischen den fruchtigen Aromen und dem Holz, Ausdrucksstark in seiner ganzen Länge

Eigenheit(en)  
Doppelte Gärung im Barrique während 9 Monaten

Trinktemperatur  
11°C

Idealer Begleiter zu  
Filets von geräuchertem Fisch, Fischgerichte, Geflügel

Reifungspotential  
3 - 7 Jahre