

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