

MONMOUSSEAU

Vin de Pays du Jardin de la France

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Loire –Vin de Pays du Jardin de la France
REBSORTE (N)	Chardonnay
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Die typischen Fruchtaromen der Chardonnay-Traube sind geprägt von Südfrüchten, Ananas und Bananen. Die frische Art und die anregende Säure machen Lust auf "mehr".
EMPFEHLUNG	Zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch oder rustikalem Buffet, französischem Rohmilchkäse.54006
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C

INFO Bewogen durch die hervorragenden klimatischen und geologischen Voraussetzungen gründete Alcide Monmousseau 1886 in Montrichard, im Herzen der Touraine, die Felsenkellerei MONMOUSSEAU. Die Weine werden auch heute noch in den 15 km langen Felsenkellern der traditionsorientierten Kellerei zur Reife gelagert. Die konstanten Temperaturen und eine gute Luftfeuchtigkeit bieten beste Bedingungen für die Lagerung der Weine.



ANALYSE Säure k. A. g/l Restzucker k.A. g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 1,0 L | 6

EAN Fl. 4008077544263