



BELGIQUE CHARDONNAY 2021 LA FALIZE

Pays : Belgique
Région :
Sous région :
Cépage(s) : Chardonnay 100%

Note de dégustation :

La robe est jaune brillante et moyennement soutenue (typée bourguignonne).

Le premier nez est fabuleux, grillé, minéral et représente bien son terroir. Au second nez, des notes d'agrumes, de fleurs blanches se développent ponctuées de splendides notes crayeuces.

En bouche, on retrouve tous les ingrédients des plus grands chardonnay de Bourgogne. Le vin est d'un équilibre magistral entre fraîcheur, belle matière

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Poissons de mer (Sole, Bar), cuisson meunière, fricassée de Homard



Commentaires du sommelier :

Référence absolue en matière de vins belges, La Falize incarne l'excellence ultime. Alice Danzin, l'oenologue du domaine est sans cesse à la recherche de la perfection à la vigne et au chai afin d'élaborer un Chardonnay d'exception. Une bouteille à découvrir absolument, idéalement après quelques années de vieillissement.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

