

DRINKS.

Clos de la George Chardonnay 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500489
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Suisse
Marque	Clos de la George
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	Bouquet luxuriant avec des notes fruitées, florales et de noix. Goût rond et minéral.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, fromages, veau et bœuf
-------------------	---

Description

Entouré d'une forêt dense et bénéficiant d'un accès routier optimal, le vignoble du Clos de George, d'une superficie de 8 hectares, s'intègre au flanc oriental de la vallée du Rhône dans le Chablais. Des murs d'une hauteur de 6 mètres soutiennent le vignoble en terrasses, qui est continuellement irradié par le soleil du matin au soir. La pente abrupte orientée au sud avec une inclinaison allant jusqu'à 40%, l'altitude de 400-600 m et le sol de moraine alpine avec une teneur en calcaire caractérisent essentiellement le terroir. La forte densité de plantation (12 000 pieds par hectare) et la cave de vieillissement particulière, creusée à 33 mètres de profondeur dans la roche, sont d'autres facteurs qui donnent beaucoup de caractère au domaine Clos de la George. Le Chardonnay Grand Cru présenté ici est élevé pendant dix mois sur lies fines en fûts de chêne et légèrement filtré. Ce vin blanc est un compagnon idéal pour la truite, le brochet, la sole, le homard, le foie gras, le risotto, l'escalope de veau, la volaille et les fromages de brebis et de chèvre.