



Chardonnay

D.O. Navarra

Cépages

100 % Chardonnay.

Type de vin

Vin blanc jeune.

Paramètres analytiques

Alcool : 14,5 %, Acidité : 3,55 g/l, Sucres résiduels : 1,40 g/l

Élaboration

100 % Chardonnay. Après le pressurage, le moût fermente en cuves inox pendant 10 jours à une température contrôlée ne dépassant pas 15 °C.

Note de dégustation

Robe : Jaune paille clair et brillant avec des reflets verts.

Nez : Arômes de fruits tropicaux. Ananas, mangue, melon et banane, très fruité et frais, harmonieusement unifié grâce à son acidité.

Bouche : Bien équilibrée, ronde grâce à sa bonne acidité, douce et agréable. Offrant une belle sensation en bouche avec une texture légèrement glycinée.

Accords mets et vins

Parfait avec des aliments légers et délicats comme les fruits de mer crus ou peu cuits comme le crabe ou les crevettes, ainsi qu'avec les poissons à la vapeur ou grillés. Excellent avec toutes sortes de tapas ou apéritifs comme les pâtés de poisson et les fromages.

Prix

- GOLD Gilbert & Gaillard - 2025 (France)
- 90 Pts. ATKIN - 2025 (UK)