



Comte Senard

COMTE SENARD
CHASSAGNE MONTRACHET A.O.C.



VITIGNO

100% Chardonnay.

AFFINAMENTO

16 mesi in botti di rovere, 50% botti nuove.

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino si distingue per la sua rotondità, ricchezza e potenza aromatica. Un palato armonioso con aromi di mandorla, nocciola, tostato e burro fresco... Un finale molto piacevole con una punta di vaniglia; un vero invito al piacere.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

1-5 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Cucina asiatica, pesci d'acqua dolce (Salmone, Trota, ecc.), carni bianche, formaggi.