



Comte Senard

COMTE SENARD

CORTON GRAND CRU BLANC A.O.C.



VITIGNO

100% Chardonnay.

AFFINAMENTO

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

NOTE DEGUSTATIVE

Bel colore brillante. Un naso ben aperto con note di biancospino, lime, torrone, burro, avvolte da un legno spettacolare. Al palato, un attacco morbido, ampio, ricco, potente, con note di mandorla e una dolcezza notevole portata da note di miele d'acacia.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

3-15 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale con formaggi saporiti, crostacei e carni bianche.