

## Chardonnay - Sélection Werner Rothen 2018

Maurice Gay, Valais AOC

Suisse > Valais

% Vol :  
13.00°



### Cépage(s) :

Chardonnay

### Notes de dégustation

**Robe** : Lumineuse aux reflets dorés.

**Nez** : Très fin s'exprimant sur des senteurs exotiques avec des notes d'ananas, d'agrumes et de fleurs (glycine).

**Palais** : Grâce à la barrique, il présente en bouche un côté toasté et vanillé, puis évolue sur une belle ampleur, une jolie structure minérale et une finale, d'une belle personnalité !

### Accords mets-vin

Apéritifs, poissons d'eau salée ou de nos lacs, veau marengo, mets asiatiques, fromages à pâte dure bien mûrs, dessert aux fruits et au serré.

### Terroir

D'origine bourguignonne, le Chardonnay est issu d'un croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais.

### Vinification

Vinification traditionnelle, sans fermentation malolactique, élevage de 6 mois en barriques de chêne français.

### Œnologue(s)

Thierry Ciampi & Léonard Pfister