



# BRIGATA 2022

## Langhe Chardonnay DOC

Importation privée



# RENATO RATTI

**Région :** Piémont

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Vinification :** Pressurage très doux. Fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable vieilli «sur lies» pendant quelques mois dans des cuves en acier inoxydable.

**Dégustation :** Couleur jaune paille vive. Bouquet intense aux senteurs de fruits tropicaux, banane, pamplemousse. Goût harmonieux savoureux et équilibré avec une finale de miel.

**Accords :** Vin idéal avec les viandes rouges grillées, le gibier et les fromages vieillis.

**Service :** À 12°C. Prêt à boire mais peut se conserver.

Informations complémentaires : 13% Alc./ Vol. – Acidité 5,6 g/l.

**Importation privée**  
**Code SAQ :** 14749901  
**UVC :** 6

