



# CHARDONNAY 2024

TOSCANA IGT

Importation privée

*Un seul propriétaire, un seul viticulteur, trois caves dans les trois principales régions viticoles toscanes, une synergie formidable entre les propriétés d'Elisabetta Gnudi Angelini, mais pas de vin commun. Pour répondre à ce manque, un nouveau Chardonnay IGT issu de raisins des trois domaines, Caparzo, Borgo Scopeto et Doga delle Clavule. Le blason familial fonctionne étonnamment bien pour illustrer le concept: le bouclier porte trois roses représentant les trois états.*

**Région :** Toscane.

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Vinification :** Vinifications séparées avec macérations de 15 jours à 18°C. La fermentation de 7 jours à 25°C qui est ensuite interrompue pour une partie du Chardonnay pour avoir une teneur en sucre résiduel moins élevée pour le mélange final.

**Dégustation :** Tons riches allant du jaune paille à l'or. Profond et lumineux. C'est un vin caractérisé par des arômes intenses et élégants, avec des notes fruitées d'abricot, de poire mûre et de fruit exotique. En bouche il est doux, aromatique, caractérisé, parfois racé.

**Service :** Servir entre 10° et 12°C.

**Code SAQ :** 14834920

**Prix SAQ :** 21.80\$

**Prix licencié :** 18.75\$

**UVC :** 12

