

Premium Blend

Kingpin Chardonnay

Kingpin règne avec une autorité absolue. Seuls les charmes séduisants d'un bon vin peuvent le détourner de son travail dans l'ombre. Ses manières paisibles cachent une formidable puissance.
Découvrez Kingpin, un vin blanc aromatique débordant d'arômes de fruits à noyau et d'une touche fraîche d'agrumes.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

De couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Il présente un arôme incomparable de pomme et de pêche associé à des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. En bouche, il est soyeux, avec une acidité bien intégrée qui lui apporte de la fraîcheur. La finale présente des nuances toastées, de beurre et de brioche.

Accords

Idéal pour accompagner des plats doux et légers, tels que les salades, les pâtes ou les poissons blancs. Il se marie également bien avec des fromages doux comme le brie ou la mozzarella.

Informations techniques

Après un pressurage doux, le moût est débourbé à froid afin d'obtenir la plus grande limpidité possible. La fermentation est réalisée en partie dans des fûts neufs de chêne français et américain, à l'aide de levures sélectionnées qui rehaussent son caractère aromatique. Le vin est ensuite élevé sur lies avec bâtonnage, ce qui lui confère plus de structure, de volume et de complexité en bouche. Le résultat est un Chardonnay élégant et équilibré.