

## Peñasol Chardonnay Litre



### Vins monocépage

## Peñasol Chardonnay Litre

Peñasol est l'une des marques les plus emblématiques de Félix Solís. Présente sur le marché international, elle répond à l'objectif de l'entreprise qui consiste à proposer des vins de qualité à un prix accessible à tous.

### Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

#### CÉPAGE

**Chardonnay**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**12 %**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À déguster de préférence entre 10 et 12 °C.**

### Notes de dégustation

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Arômes délicats de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux, le tout sur un fond minéral subtil. Frais, net et élégant en bouche.

### Accords

Accompagne à merveille les tapas, les fruits de mer, les fromages à pâte molle et les plats de pâtes légers.

### Informations techniques

Les raisins sont récoltés à leur maturité optimale afin d'obtenir un vin bien équilibré, avec juste ce qu'il faut de douceur et d'acidité. Le vin subit une courte macération à froid d'environ 6 heures. S'ensuit une fermentation du moût à 18 °C dans des cuves en acier inoxydable pendant une période moyenne de 10 jours. Enfin, le vin achève son élevage sur lies pendant environ deux mois.