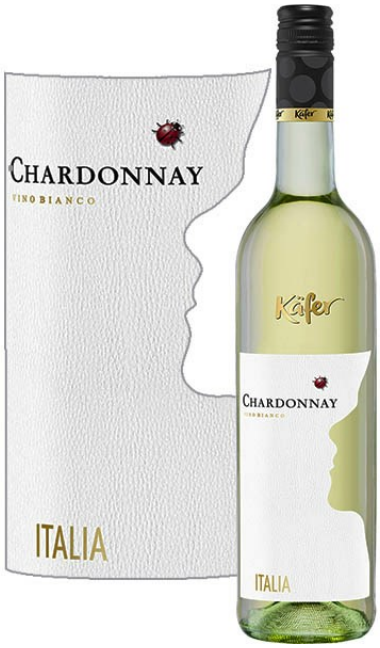
Chardonnay Käfer, IGP Italie



Un chardonnay provenant de Sicile. Il est conditionné aux normes précises et qualitatives exigé par Käfer, (magasin genre Rob ou Fauchon allemand). Il allie fraîcheur et fruité. Ses arômes de melon miel, d'agrumes et de poire, relevés de touches de noisette et de pêche, en font un vin sec et savoureux, parfait pour une cuisine légère et méditerranéenne.

Origine: Issu des coteaux ensoleillés de Sicile, ce chardonnay profite d'un climat méditerranéen chaud et de sols calcaires qui lui confèrent sa minéralité et sa fraîcheur. Les nuits fraîches préservent l'acidité naturelle du raisin, garantissant un vin équilibré et fruité.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis vinifiés en cuves inox pour préserver leur pureté aromatique. Après une fermentation contrôlée à basse température, le vin est mis en bouteille selon les stricts standards qualité de Peter Mertes en Allemagne, assurant une constance remarquable.

Dégustation: Sa robe dorée pâle laisse échapper des arômes de pêche mûre et de zestes de citron vert. En bouche, il déploie une belle palette de fruits blancs et d'agrumes, soutenue par une finale longue et rafraîchissante, sans amertume.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait en apéritif, il accompagne avec élégance les plats de poisson, les volailles légères, les quiches ou les entrées raffinées comme un tartare de saumon ou une salade de chèvre chaud.