

# CHARDONNAY RÉSERVE L.A. CETTO

## Terroir

Les vignes de Luis Agustín Cetto se trouvent sur la Péninsule de la Basse Californie, située au Mexique. Cette région est particulièrement favorable pour la viticulture et la maturation des vins.

## Vinification et vieillissement

La Réserve privée L.A. Cetto Chardonnay est fermentée en barrique de chêne français, puis vieillie sur lie pendant sept mois en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille.

## Caractéristiques

De couleur jaune vif, ce vin présente d'intenses notes de fruits tropicaux, de melon, de banane et d'ananas. Au palais, la pleine mesure est donnée au Chardonnay : structuré et équilibré, son acidité est bien contrôlée. Bonne longueur en bouche.

## Accords mets et vins

Valorisera les viandes blanches et saumon grillé; idéal avec des pâtes et fruits de mer.



## Producteur

L. A. Cetto

## Catégorie

Vins Blancs

## Cépages

100% Chardonnay

## Pays / région

Mexique, Vallée de Guadalupe, Baja California

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13,5 %

## Température de service

14 °C

## Disponible dans ces provinces

- Québec