

# ROCHE MAZET CHARDONNAY



*Roche Mazet ir PAYS d'O'c vīna kategorijas vēstnesis, kas nāk no Languedoc-Roussillon reģiona.*

*Roche Mazet ir zīmols, kas rūpējas par dabu un ir saņēmis prestižo TERRA VITIS Susainable Viticulture medaļu.*

*Roche Mazet zīmolu radījis Castel Freres vīna darītavas .*

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity

1

Pievienot grozam



Lai ražotu šo lielisko Chardonnay, vīnogas tiek novāktas ar rokām naktī vai agri no rīta, lai izvairītos no misas oksidācijas. Fermentācija notiek pie temperatūras no 15° līdz 17°C, lai maksimāli saglabātu tropisko augļu aromātus. Vīnu iztur 2-3 mēnešus uz koka skaidām, kas iedod vīnam vairāk apjoma un garšas sarežģītību.

Vīnam piemīt gaiši dzeltena krāsa ar mirdzošu atspulgu. Aromātā dominē medus, bumbieres, svaigo mandeļu un saldo garšvielu nianšes. Garša ir noapaļota ar izteiktiem koksnes vaniņas mājieniem.

Lielisks savienojumā ar zivju ēdieniem, ēdieniem no baltās gaļas un mīkstiemiem.

Ieteicams pasniegt 12°C temperatūrā.

## PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Baltvīns
ALKOHOLA SATURS	13,0 %
KORĶIS	T-veida
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Chardonnay
Iepakojums	Stikla pudele
Reģions / klasifikācija	Langedoka
Saldums / pilnība	Sauss