Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België

Marjan Simcic Chardonnay Cru Selekcija 2024

Couleur or jaune profond. Style riche. Impressions d'agrumes, de fruits exotiques comme la goyave, le melon et une pointe de vanille. Elégant, rond mais avec de la fraîcheur et de la minéralité. Corsé. Légèrement épicé. Et un énorme potentiel de stockage de 10 ans.

Les vins Selekcija de Marjan Simcic sont parmi les meilleurs vins de Slovénie. Servi dans les restaurants gastronomiques de Tokyo à New York ; peut-être bientôt à votre table ?

24,38 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Chardonnay
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, macération pelliculaire de 2 jours, fermentation spontanée avec levures spécifiques du raisin en fûts de chêne de 3000l
Maturation	18 mois en fûts de chêne de 2500 litres
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Zomaar, charcuterie, gevogelte,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0