



<b>Naam</b>	Mas du Vistre Chardonnay
<b>Artikelnummer</b>	1836
<b>Type</b>	wit
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Languedoc en Roussillon
<b>Producent</b>	Domaine du Vistre
<b>Druivenras(sen)</b>	Chardonnay
<b>Optimaal op dronk</b>	2-4 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	8-12 graden
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Wit droog - fruitig en zwoel
<b>Proefnotitie</b>	Bleek goud van kleur, de welwillende neus karakteriseert zichzelf met tonen van vanille, gecarameliseerde kastanje, rijpe gele perzik en rijpe meloen. In de mond ook zwoel met tonen van verse boter croissants met een vleugje abrikoos. In de finale tonen van zeeuwse babbelaars.
<b>Wijn en gerecht</b>	Als aperitief. Tapasplankjes, borrelhapjes. Witte vleesgerechten, pasta met romige saus. Frisse salades met kip en fruit. Veelzijdig inzetbaar.