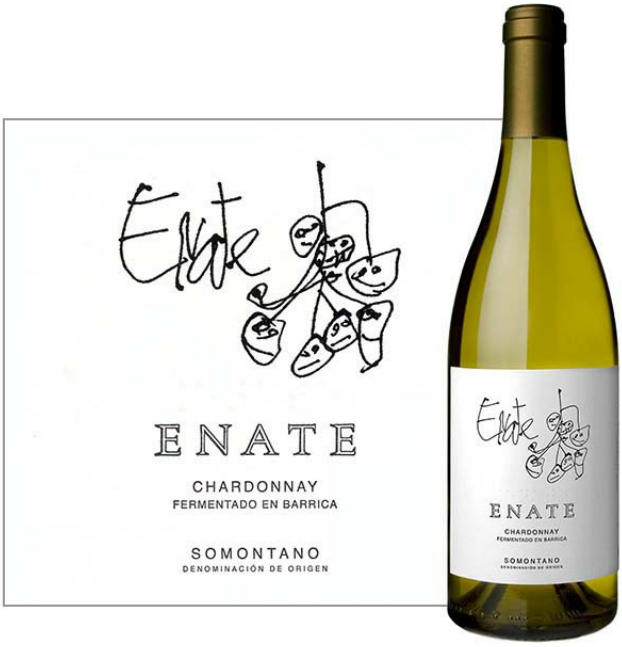
Enate Chardonnay Fermentado en Barrica, Somontano



Le Enate Chardonnay Barrica est un véritable emblème de la cave, offrant un remarquable équilibre entre les arômes fruités et les nuances boisées. Il reflète parfaitement la qualité du travail réalisé avec les lies et son vieillissement en fût, ce qui en fait un vin incontournable qui se distingue régulièrement parmi les meilleurs vins espagnols sur le marché.

Origine: Les vignes sont cultivées sur des sols calcaires bien drainés, sous un climat continental. L'altitude favorise la fraîcheur, tandis que le terroir apporte richesse et complexité.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Fermentation en barriques neuves de chêne français pendant 3 semaines, avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies pendant 6 mois pour développer le gras et les arômes tertiaires

Dégustation: Il présente de arômes d'ananas et de pamplemousse, avec des notes variétales de noisette et de pain grillé et de vanille due à son vieillissement en barriques. La bouche souple, avec une belle fraîcheur, une magnifique harmonie entre fruit et bois.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec un risotto aux champignons, des noix de Saint-Jacques poêlées, ou un poulet rôti aux herbes. Il accompagne aussi très bien les plats crémeux et les fromages à pâte molle.

- St Jacques poêlées, en sauce (beurre blanc)
- Vol au Vent
- Moules gratinées à la crème
- Homard chaud, en sauce
- Cabillaud rôti, sauce au beurre
- Lotte rotie bardée de lard
- ...