



**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD**  
**CHARDONNAY**  
VIN DE PAYS D'OC, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Blanco

**Variedad:** 100% Chardonnay.

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** Las uvas de las diferentes parcelas de viñedo se vinifican por separado. Se despalillan y se prensan suavemente. A continuación, se realiza una maceración con las pieles. La fermentación alcohólica a bajas temperaturas controladas de 18°C garantiza la conservación de los aromas primarios típicos.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12 °C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Un amarillo dorado.



De un ataque pleno y frutado.



Los sabores de flores de acacia emergen en el paladar medio junto con notas minerales que acompañan al vino en un final delicado.



Se recomienda acompañar con platillos de mariscos o pescados. Ideal para el aperitivo.



**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD**

**La Bodega**

De la familia productora del ilustre Château Mouton Rothschild, Baron Philippe de Rothschild elabora vinos varietales del sur de Francia, en una extraordinaria diversidad de terruños combinados con la experiencia enológica de generaciones de Baron Philippe de Rothschild. En el sur de Francia, en el corazón de Languedoc-Rosellón, la región alrededor de Limoux comprende un mosaico de microterruños, que ofrece oportunidades excepcionales para producir vinos expresivos y aromáticos.



**EVEREST**  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)