



Bin 311 Tumbarumba Chardonnay 2022

CHF 34.00 | 10 cl = CHF 4.53

Un nez de nougat et de pistache, mais aussi d'amande et de châtaigne. À cela s'ajoutent des arômes fruités de pêche blanche et de nectarine. L'agréable minéralité du calcaire et du quartzite crée un certain suspense. Très vif en bouche, il présente une finale merveilleusement persistante et pleine d'énergie. Le Bin 311 Chardonnay impressionne par sa texture et sa densité raffinées – un pur Australia white!

Producteur	Penfolds
Type d'article	Vin blanc
Pays	Australie
Région	Australie-Méridionale
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	404162
Accord mets et vins	Plats végétariens, Volaille, Poisson



Vinification

Fermentation en fût de chêne. Élevage de 8 mois en fûts de chêne français (neufs à 35%).

Terroir

Les raisins sont issus de diverses régions d'Australie au climat plus froid, à savoir d'Adelaide Hills, de Tumbarumba et de Tasmanie.

Histoire





Le Bin 311 a été introduit pour la première fois avec le millésime 2005 et renferme aussi, entre autres, des raisins qui étaient prévus pour le vin de prestige blanc qu'est le Yattarana Chardonnay. Penfolds souhaite créer un profil de «climat frais» et utilise donc également des raisins de régions qui sont influencées par des facteurs de refroidissement, comme une altitude plus élevée ou une implantation plus au sud.

