

CHATEAU ST. JEAN

Chardonnay Los Carneros 2022

55,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	15304453
	Prix licencié	48.49\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Sonoma, Los Carneros
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.3%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Fermenté et élevé en fûts de chêne français (35% neufs) sur lie
	Durée de vieillissement	11 mois
	PH	3.37

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Château St. Jean est un pionnier dans la désignation de vignoble dans le comté de Sonoma depuis 1975 - la fabrication de vin, et le nommant pour un vignoble unique remarquable. Puisque les vins fins et les vignobles individuels ont été étroitement associés pendant des siècles en Europe, les fondateurs du Château ont estimé que la désignation de vignoble était également valable dans le comté de Sonoma.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cet élégant Chardonnay présente des arômes de fruits tropicaux d'ananas écrasé et de crème de citron. Les saveurs raffinées de nectarine blanche et de zeste de citron Meyer sont équilibrées par une acidité vive et complétées par de la guimauve grillée et une texture luxueuse issue d'un vieillissement 100 % en chêne. La finale est longue et élégante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Nos racines sont dans le comté de Sonoma. Nous élaborons des vins à partir des divers vignobles de la région depuis plus de 50 ans, depuis 1974 avec notre premier millésime de Chardonnay d'un seul vignoble.

ÉLABORATION DU PRODUIT

L'été a été chaud et sec avec quelques brefs pics de chaleur, ce qui a donné lieu à une longue conservation et à des fruits magnifiquement mûrs. Notre Chardonnay est cueilli à la main et pressé en grappe entière dans des cuves en acier inoxydable où le jus est débourbé à froid pendant 24 heures. Fermenté et vieilli en fûts de chêne français (35 % neufs) sur lie avec agitation bihebdomadaire pour plus de texture et de sensation en

bouche.

