

## RODNEY STRONG VINEYARDS

**21,95\$**

\* Prix de détail suggéré

### Rodney Strong Chardonnay 2021

	Code produit	10544714
	Prix licencié	20.38\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	5
	Fermeture	Capsule à vis
	Type de vieillissement	Chêne français, américain et européen
	Acidité totale	0.69 g/l
	PH	3.23

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Rodney Strong Vineyards est dédié au comté de Sonoma. La cave a été créée en 1959 par Rod Strong, l'un des premiers pionniers de l'industrie du vin moderne en Californie, en tant que 13<sup>ème</sup> vignoble dans le comté de Sonoma. Rodney Strong Vineyards cultive et produit des vins exclusivement à partir de quatre des plus belles appellations du comté de Sonoma - Russian River Valley, Chalk Hill, Alexander Valley et Sonoma Coast.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime présente des arômes de lemon curd et de pomme avec des notes de chêne grillé et d'épices à pâtisserie. La finale est longue et persistante avec des notes soyeuses de poire fraîche et d'ananas. Dégustez ce vin avec des asperges grillées, du thon poêlé avec une salsa mangue-avocat ou un grilled cheese aux pommes et au brie.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Fondée en 1959 par le pionnier du comté de Sonoma, Rod Strong, et dirigée par la famille Klein depuis 1989, Rodney Strong Vineyards est une famille de passionnés qui s'engagent à produire des vins haut de gamme, à vivre de grandes expériences et à offrir une vision de la durabilité dans le comté de Sonoma.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Nous avons fermenté 80 % de notre chardonnay californien et vieilli cette portion dans des fûts de chêne



**MARK ANTHONY**

*Wine & Spirits*

EST. 1972

français, américain et européen jusqu'à 8 mois, en remuant les lies tous les mois pour donner une texture crémeuse en bouche et une touche d'épices et de vanille aux saveurs. Le reste a été fermenté à froid en acier inoxydable pour rehausser les fruits tropicaux et les agrumes frais.

