

FRANK FAMILY VINEYARDS

61,25\$

* Prix de détail suggéré

Carneros Chardonnay 2022

	Code produit	11089910
	Prix licencié	53.27\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	En route
	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	14.4%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	34 % de fûts neufs, 33 % de fûts de chêne français remplis une fois et 33 % de fûts de chêne français remplis deux fois
	Durée de vieillissement	9 months
	Acidité totale	0.56 g/l
	PH	3.51

INFORMATION SUR LE DOMAINE

DU GRAND VIN, C'EST TOUS LES JOURS

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin est un témoignage de la région de Carneros, débordant de notes de citron Meyer, de pomme jaune et de caramel au beurre salé. Des couches concentrées d'épices et de vanille crémeuse se mêlent à un chêne bien intégré et à d'élégantes vagues d'acidité fraîche en bouche.

NOTES SUR LE PRODUIT

La base du Chardonnay Carneros est le vignoble Lewis de la cave, avec des ajouts des vignobles voisins Beckstoffer à Napa-Carneros et Sangiacomo Vineyards situés à Sonoma-Carneros.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Comme pour tous nos vins blancs, nous recherchons la texture et la complexité. Pour y parvenir, nous pratiquons une longue fermentation à froid, puis nous soumettons le vin à une fermentation malolactique



partielle afin d'adoucir l'acidité globale élevée. Pendant l'élevage, nous utilisons régulièrement le bâtonnage (bâtonnage à la main) pour favoriser la profondeur et la longévité du vin.

MARK ANTHONY

Wine & Spirits
EST. 1972

FRANK FAMILY
VINEYARDS

