MARK ANTHONY
Wine & Spirits
EST. 1972

BERINGER

Chardonnay Napa Valley Private Reserve 2015

47,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	393926
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin Tranquille
Pays	États-Unis
Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
Région	Californie
Sous-région	Napa, Napa Valley
Cépage(s)	Chardonnay
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	11 mois d'élevage en barrique
À boire	Jusqu'en 2023

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La passion a le merveilleux pouvoir de transformer de simples objets en obsession et de transformer les tâches quotidiennes en art. Chez Beringer, nous vivons notre passion depuis plus de 141 ans. Notre histoire remonte à l'année 1868, lorsque Jacob Beringer, séduit par les opportunités du nouveau monde, quitta sa maison de Mayence, en Allemagne, pour New York.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe arborant une couleur jaune-vert de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur de subtiles notes épicées et lactées. Le tout est complété par des effluves de citron confit, de pomme golden, d'acacia, de fumée, de bois et d'amande. Ce blanc manifeste une faible acidité. En rétro olfaction, il s'affirme par des flaveurs de pomme verte, d'amande grillée, de fleurs, de beurre et de miel. Sa bouche presque grasse se termine dans une final

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignobles de chardonnay de Beringer situés autour de la ville de Yountville, là où les températures diurnes grimpent lentement à mesure que se retirent les brouillards matinaux vers le sud, dans la baie de San Pablo. Cette amplitude thermique permet aux raisins de conserver leur acidité, élément essentiel pour équilibrer les saveurs mûres et riches que les raisins développent pendant les chaudes périodes de l'après-midi.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Chaque parcelle de chardonnay aest vinifiée séparément jusqu'à l'élevage. Après un léger pressurage, les moûts ont fermenté en barriques de chêne français (75% neuves) pour intensifier la richesse naturelle du vin.

Bâtonnage hebdomadaire des lies afin de développer le caractère de noisette et de grillé et intégrer parfaitement les saveurs de chêne pour un bon équilibre du vin. Fermentation malolactique et 11 mois d'élevage en barrique.

0 089819 003358