MARK ANTHONY
Wine & Spirits
EST. 1972

ETUDE

Estate Carneros Chardonnay 2017

48,25$
* Prix de détail suggéré

Code produit	14517561
Prix licencié	41.78$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin de Table
Pays	États-Unis
Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
Région	Californie
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Couleur	Blanc
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Etude Wines est connue pour ses 35 ans de Pinot Noir de haute qualité qui offrent le meilleur de l'ancien et du nouveau monde et des techniques de vinification. Etude a été fondée sur la philosophie que la vinification commence dans la vigne bien avant la récolte et que la culture de raisin supérieure diminue le besoin d'intervention par le vigneron, résultant en une expression variétale authentique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vibrant, le vin est conçu pour mettre en valeur le fruit, sans fermentation malolactique ni touche de chêne. Les arômes et les saveurs d'ananas, de pomme Granny Smith et de poire Bartlett, de citron Meyer et d'une belle minéralité sont accompagnés de zestes de citron et de fleurs d'agrumes. Une structure solide, avec belle acidité et un équilibre remarquables sont la signature de ce vin remarquable à chaque millésime.

NOTES SUR LE PRODUIT

Dans l'ensemble, l'année 2017 s'est révélée être un millésime légèrement plus petit mais d'une qualité exceptionnelle. Les températures ont baissé juste au moment où nous en avions besoin, et le fruit a été laissé mûrir parfaitement sur les vignes. Globalement, une récolte rapide et intense, avec la qualité du millésime montrant une grande intensité de goût, une maturation parfaite, un bel équilibre et une complexité remarquable.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le fruit de notre Chardonnay Carneros Estate a été récolté la nuit et doucement pressé en grappes entières avant d'être transféré dans des fûts de chêne français neutres pour la fermentation. Le vin a été mis en bouteille après 10 mois de maturation, avec un brassage hebdomadaire des lies pendant les deux premiers mois de vieillissement afin de renforcer les arômes et d'accroître la texture en milieu de bouche.