RODNEY STRONG VINEYARDS

Chardonnay Chalk Hill Sonoma-County 2020

27,65$

* Prix de détail suggéré

Code produit	11368847
Prix licencié	24.03$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	En route
Type de produit	Vin Tranquille
Pays	États-Unis
Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
Région	Californie
Sous-région	Sonoma, Chalk Hill
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Liège

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 13ème 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

Les arômes de tarte au citron et de crème pâtissière se mêlent aux coings exotiques et aux couches de crème crémeuse de chêne dans notre Chalk Hill Chardonnay. La pomme vert vif et une touche citronnée d'agrumes équilibrent les douces notes de chêne. La bouche crémeuse mène à une finale brillante de zeste de pamplemousse et de notes de pomme acidulée. À déguster dès maintenant avec des fromages à pâte molle ou tout simplement en bonne compagnie.

NOTES SUR LE PRODUIT

En 1965, notre fondateur, Rod Strong, fut le premier à planter du Chardonnay dans ce qui serai plus tard reconnu comme la zone viticole américaine de Chalk Hill (AVA), officiellement créé en 1983. Il a reconnu la région comme distincte du reste de la vallée de la Russian River pour ses sols uniques de cendres blanches crayeuses d'origine volcanique, qui confèrent un caractère minéral subtil aux vins qui y sont cultivés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

2020 a été un autre millésime fantastique en Californie. Dans le comté de Sonoma, cela a commencé avec une quantité abondante de pluie saturant le sol à la fin de l'hiver et au début du printemps. Les vagues de

chaleur du début de l'été ont acclimaté les vignes à un temps plus chaud, ce qui a permis aux raisins de résister à une vague de chaleur ultérieure en août, déplaçant les sucres plus haut et permettant aux saveurs de mûrir.