Chardonnay 2014 "Pepperwood Grove " USA Californie Central Coast

Ce 100% Chardonnay est très explosif, avec un nez exubérant de pêches, de poires, de pommes et de vanille. Les notes de boisé sont bien mariées avec



Référence : 700005

Prix : 16.95 €

Descriptif :

Chardonnay 2014 "Pepperwood Grove " USA Californie Central Coast

Un climat maritime imprègne la Napa Valley, apportant un écart important entre les jours chauds etles nuits fraiches, mais également beaucoup de micro climats différenciant chaque vignoble. Les sols sontprofonds mais pas excessivement fertiles, recouverts à la fois de sédiments marins de la baie de San Francisco,et de roches volcaniques, ce qui produit des vins de caractère unique.

Originaire de Toscane, c'est en 1895 que Samuele Sebastiani a gagné l'Amérique, s'installant en famille à New York d'abord puis en Californie. Il se lança dans la culture des vignes en 1904 dans la Napa Valley, les 3èmes et 4ème générations Sebastiani ont multiplié les investissements de valeur,les investissements de valeur, embauchant de grands noms pour les vinifications de la propriété familiale, misant sur les vins bio, les pratiques alternatives.

notes de dégustation :

Ce 100% Chardonnay est très explosif, avec un nez exubérant de pêches, de poires, de pommes et de vanille. Les notes de boisé sont bien mariées avec les arômes de fruits exotiques. Une belle acidité, beaucoup de fraîcheur. La fin de bouche est souple, très ronde, avec un beau fruit. Après quelques années de bouteilles, le

style évolue vers des notes de noisette et de toast.

cépage : 100% chardonnay,

accords: apéritif, risotto crevettes et curry ,plat avec une sauce cacahuète, poissons, viande blanche,

T°S: 10°C

G: 3 - 5 ans

Lien vers la fiche du produit