COPAIN WINES – Tous ensemble Chardonnay – 2018
CALIFORNIE, ETATS-UNIS

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14992207

CÉPAGE
Chardonnay

PAYS
Californie – Etats-Unis

ALCOOL
13

FORMAT
750

DISTRIBUTION
Importations Privées

MILLÉSIME
2018

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

APPELLATION
Sonoma Coast

38,00$** | **CARTON DE 12 / 456,00$

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Cloud Landing, Carneros Hills West

TYPE DE SOL
Argile Diablo/Haire (Carneros Hills West) Argile Diablo (Cloud Landing)

CARACTÉRISTIQUE
La saison 2016 a débuté par des pluies hivernales et printanières qui étaient près des normales, par comparaison avec les conditions de sécheresse de 2012 à 2015. L'été chaud et sec a contribué à des vendanges hâtives. Les rendements pour ce millésime étaient normaux dans l'ensemble, par rapport aux diminutions massives observées en 2015.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Entre le 6 et le 12 septembre

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Ce vin est foulé aux pieds dans de grands bacs avant d'être pressuré en grappes entières. Il passe ensuite en cuve, où il repose pour une nuit avant d'être mis en fûts. On laisse la fermentation naturelle (primaire et malolactique) se produire en fûts, sans remuer. Le vin est élevé sur lies pendant huit mois, puis en cuves inox pendant deux mois.
95 % en fûts de chêne français neutres
5 % en fûts de chêne américain neutres

SPÉCIFICITÉS –
Production d'environ 11 000 caisses (750 mL)

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe jaune-or pâle.

OLFACTIF
Arômes floraux de chèvrefeuille, de jasmin, de fleurs blanches et de menthe odorante conjugués au citron Meyer, à la verveine, à la mandarine et à la pomme Pink Lady.

GUSTATIF
Texture simple et plaisante, vive acidité à l'attaque et saveurs de pomme Fuji et de poire asiatique.