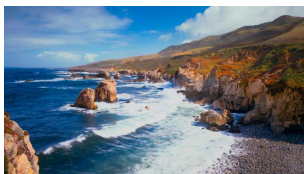


LOCKWOOD – Chardonnay Central Coast – 2022

CALIFORNIE, ETATS-UNIS



20¹⁵\$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

15129827

PAYS

Californie – Etats-Unis

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Central Coast

CÉPAGE

100% Chardonnay

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Californie, Central Coast

CARACTÉRISTIQUE

Les raisins ont été soigneusement sélectionnés dans des vignobles influencés par le brouillard sur la vaste côte centrale, l'une des régions viticoles les plus diversifiées et les plus froides sur le plan climatique de Californie.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vendange à la main pendant la première semaine d'octobre, fermentation à basse température pendant une période de 17 jours, élevage sur lies pendant 9 mois en cuves d'inox avec brassage bimensuel des lies.

DÉGUSTATION

VISUEL

Il a une belle couleur jaune paille pâle.

OLFACTIF

Ce Chardonnay caresse le nez avec des notes vives de pêche et d'abricot mêlées de pamplemousse rose et de zeste d'orange.

GUSTATIF

Des notes d'agrumes se dévoilent en bouche avec des couches de citron et de citron vert et une touche de vanille et d'amande grillée. L'acidité vive et le chêne délicat offrent une finale brillamment équilibrée et durable.

ACCOMPAGNEMENT

Il se marie très bien avec du poisson et de la volaille.

TEMPÉRATURE

De 6°C à 8°C

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2.3 g/L

PH

3.7