



## Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Un Chardonnay bâtonné, plein de tendresse

### Beschreibung:

Le plus ancien domaine de la région conjugue avec brio méthodes traditionnelles et style du Nouveau Monde. L'élevage en barriques confère à ce Chardonnay des arômes intenses, le bâtonnage – c'est-à-dire le brassage des lies à plusieurs reprises pendant la vinification – apportant une opulence et une onctuosité très séduisantes en bouche.

### Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Bouquet intense d'abricots secs, de miel d'acacia et de bonbons à la crème, sur des nuances de butterscotch et de jacinthe. Bouche opulente et onctueuse, corps puissant. Arômes de fruits jaunes secs dans la finale concentrée, où une belle minéralité se marie à une élégante note d'amande amère.

### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec du homard, des coquilles St-Jacques, des scampi frits ou du poisson poellé. Vous l'apprécierez aussi avec des viandes blanches, comme des médaillons de veau.

### Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** États-Unis

**Sous-région:** ColW

**Produzent:** Columbia Valley

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli

**Artikelnummer:** 0584121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Chardonnay

Indian Wells  
Columbia Valley

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | États-Unis                        |
| <b>Notation:</b>    | Score 18/20                       |
| <b>Cépage(s):</b>   | 99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2028                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                    |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                             |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés       |