



2015 Chardonnay Unfiltered

Napa Valley, Newton Vineyard

L'icône du Chardonnay, connue dans le monde entier

Description:

«C'est l'un des vins les plus raffinés de la Napa», affirme Robert Parker. Il fait d'abord l'objet d'une fermentation en fûts de chêne français, avant d'être élevé 12 mois dans ces mêmes fûts. C'est ce qui lui confère l'opulence et l'onctuosité incomparables et typiques des grands Chardonnays de la Napa Valley. Parfait pour accompagner vos repas.

Note de dégustation:

Jaune-vert lumineux avec de tendres reflets dorés. Bouquet envoûtant et complexe sur des notes d'amandes fraîchement moulues, d'abricots secs, puis de butterscotch, de fleurs de camomille, de miel de forêt, de poires confites et de sabayon. Magnifique équilibre entre l'acidité aux tons d'ananas et le fondant onctueusement beurré sur des nuances de menthe, de jus de coing et de cire d'abeille, finale interminable au potentiel prometteur.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Newton Vineyard
Notation(s):	Score 19/20, Wine Spectator 86/100
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0458015075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Unfiltered

Napa Valley
Newton Vineyard

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 19/20, Wine Spectator 86/100
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés