



2018 Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Un Chardonnay bâtonné, plein de tendresse

Description:

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.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Bouquet intense d'abricots secs, d'amandes blanches fraîchement moulues et de fleurs de camomille, en arrière nez de délicates notes de caramel et de la gelée de coing. Milieu de bouche d'une fraîcheur en parfait soutien avec un bon équilibre et un extrait caramélisé. Dans la finale aromatique, des fruits jaunes séchés, de l'extrait de thé vert et une belle note de caramel.

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:	États-Unis
Région:	Etat de Washington
Sous-région:	Columbia Valley
Producteur:	Chateau Ste. Michelle
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	98% Chardonnay, 1% Muscat Canelli, 1% Viognier
Référence:	0584118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Indian Wells
Columbia Valley
Chateau Ste. Michelle

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 98% Chardonnay, 1% Muscat Canelli, 1% Viognier
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés