



## 2018 Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Un rêve de Chardonnay

### Description:

Afin de conserver toute la fraîcheur du fruit, les raisins qui ont produit ce Chardonnay sont pressés en grappes entières, c'est-à-dire avec les rafles. Lors de la vinification en barrique, un bâtonnage est réalisé afin de brasser les lies, créant ainsi la texture veloutée, la bouche onctueuse et la complexité aromatique qui caractérisent les vins de Bourgogne. Un Chardonnay à moins de 20 francs que tout le monde apprécie et que vous devez donc absolument essayer.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Bouquet envoûtant de mangue bien mûre, de zestes d'orange sanguine et de jacinthes; amandes blanches, primevères et menthe marocaine en deuxième nez. Bouche racée et onctueuse, corps moyen, extrait poivré. Fruits jaunes, fleurs de camomille séchées et compote de kumquats dans la finale aromatique.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

### Pays d'origine:

Etats-Unis d'Amérique

### Région:

Californie

### Producteur:

Kendall-Jackson

### Notation(s):

Antonio Galloni 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100

### Elevage:

7 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2025

### Cépage(s):

100% Chardonnay

### Référence:

1060518

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay Vintner's Reserve**

California

Kendall-Jackson Vineyards & Winery

<b>Origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés