



2020 Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Un Chardonnay de rêve de Sonoma

Description:

Ce Chardonnay d'inspiration bourguignonne se caractérise par une texture veloutée et une bouche onctueuse. Afin de conserver toute la fraîcheur du fruit, les raisins sont pressés en grappes entières, c'est-à-dire avec les rafles. Le domaine Kendall-Jackson Vineyards est considéré comme un spécialiste du vin blanc, ce qu'il démontre une fois de plus avec ce Chardonnay élaboré avec soin.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux, reflets vert tilleul. Bouquet engageant d'abricots secs, d'amandes blanches fraîchement moulues et de jacinthes, viennent ensuite de belles notes de vanille de Tahiti, ainsi que de délicates touches de miel de tilleul et de menthe du Maroc. Bouche racée, gourmande et onctueuse, corps moyen et extrait poivré. Explosion de fruits jaunes, de fleurs de camomille et de kumquats compotés dans la finale aromatique.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Etats-Unis
Région:	Californie
Producteur:	Kendall-Jackson
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1060520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Vintner's Reserve

California

Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés