



2023 Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Fabuleux Chardonnay de Californie

Description:

Kendall-Jackson Vineyards est un charmant domaine de Sonoma qui, année après année, démontre son habileté en matière de vinification de vins blancs à travers de superbes Chardonnays. Le Vintner's Reserve associe une bouche onctueuse à une texture veloutée. Afin de conserver toute la fraîcheur du fruit, les raisins sont pressés en grappes entières, c'est-à-dire avec les rafles.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant avec de délicats reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant d'abricots secs, d'amandes blanches fraîchement moulues et de roses jaunes, sur une séduisante note de vanille de Tahiti, ainsi que de délicates touches de miel de tilleul et de menthe du Maroc. Délicieuse bouche crémeuse et racée, avec un corps moyen et un extrait poivré. La finale aromatique est marquée par les fruits jaunes avec des nuances de fleurs de camomille et de kumquats compotés.

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:	États-Unis
Région:	Californie
Producteur:	Kendall-Jackson
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	3 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1060523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Vintner's Reserve

California

Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés