

LE CLOS JORDANNE

50,25\$

* Prix de détail suggéré

Le Clos Jordanne Chardonnay Le Grand Clos Niagara 2019

	Code produit	14222851
	Prix licencié	43.51\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
	Région	Ontario
	Sous-région	Péninsule du Niagara, Twenty Mile Bench
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.2%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1.5
	Fermeture	Synthétique ext. tire-bouchon
	Acidité totale	6.8 g/l
	PH	3.36

INFORMATION SUR LE DOMAINE

À l'origine, Le Clos Jordanne était une collaboration franco-canadienne entre Vincor Canada (maintenant Arterra Wines Canada) et la Famille Boisset de Bourgogne. L'objectif du Clos Jordanne était de créer un « domaine » dans la région du Niagara, produisant des Chardonnay et des Pinot Noir de style bourguignon ultra haut de gamme, expressifs du terroir unique du Banc de la Jordanie.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Grand Clos Blanc 2019, d'un frais, long, tardif, et finalement millésime « assez mûr », débordé d'extrait sec et de verve, et est riche, serré et sans couture. N'oubliez pas de goûter ce « Grand Vin » juste un peu plus chaud qu'on pourrait avec d'autres cépages blancs, un voit la complexité du cépage Chardonnay à son meilleur à travers le terroir des sols calcaires dolomitiques sur lesquels il est cultivé. Le citron complexe et l'élégante pureté de la p...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les grappes de Chardonnay sont pressées après un tri judicieux sur une table vibrante. Le jus se dépose en cuve à 8-10 C pendant quelques jours avant de laisser les cuves se réchauffer, de sorte que la levure naturelle du vignoble peut lentement commencer la fermentation. Nous croyons que les levures indigènes font le plus

vins complets, texturés et complexes. Nous transférons le jus à peine fermenté en fûts 228L pour compléter la fermentation. Le vin est ensuite « élevé » –...



lcj
LE CLOS JORDANNE™

