

ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION

18,95\$

* Prix de détail suggéré

Chardonnay Private Selection Mondavi Central Coast 2019

	Code produit	379180
	Prix licencié	17.70\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	Californie
	Cépage(s)	Chardonnay 97 %
	Cépage(s)	Viognier 3 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	4
	Fermeture	Liège avec tête de plastique
	Acidité totale	5.3 g/l
	PH	3.45

INFORMATION SUR LE DOMAINE

When Robert Mondavi came to Napa Valley, he aspired to take California wines to new levels by applying his pioneering vision to classic winemaking customs. Inspired by our namesake's passion for challenging expectations and pushing boundaries, our wines build on time-honored traditions to enhance your favorite varietals with new layers of flavor.

Robert Mondavi Private Selection offers something substantive and real: 26 years of capturing Robert Mondavi's legendary winemaking expertise and tra...

NOTES DE DÉGUSTATION

Notre Chardonnay 2019 est de couleur paille dorée et s'ouvre sur des arômes de tarte au citron vert, de chèvre-feuille, d'ananas, de crème brûlée et de gousse de vanille. Saveurs riches et crémeuses de pommes cuites au four, poires pochées, ananas, lime, épices de cuisson, et chêne grillé avec une acidité et une finale équilibrées. Profitez de notre Chardonnay avec dinde rôtie et farce au romarin, cordon bleu de poulet, sole de tourterelle farcie, et fettucine Alfredo.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les fruits de notre Chardonnay 2019 proviennent de vignobles où les journées chaudes et les nuits fraîches ont fourni des conditions idéales de maturation pour que les raisins développent des saveurs de fruits mûrs et brillants et une acidité croquante. Les raisins ont été récoltés la nuit et tôt le matin pour préserver une acidité et un taux de sucre idéaux. La récolte s'est déroulée de septembre à octobre 2019.



ÉLABORATION DU PRODUIT

Après la récolte de nuit et tôt le matin, nous avons pressé les raisins, puis fermenté à froid le jus en acier inoxydable pour capturer pleinement ses saveurs fraîches. Une partie du mélange a également subi une fermentation malolactique pour favoriser une bouche riche et crémeuse. Soixante-dix pour cent du vin a été vieilli pendant huit mois avec du chêne français.

