

ROBERT MONDAVI WINERY

90,25\$

* Prix de détail suggéré

Chardonnay Reserve Mondavi Napa Valley Californie 2017

	Code produit	492124
\$	Prix licencié	78.37\$
110	Conditionnement	6x750ml
•	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Ö	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
P	Pays	États-Unis
Ø	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
9	Région	Californie
9	Sous-région	Napa, Napa Valley
O	Qualité	Estate bottled
##*	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
3	Couleur	Blanc
4	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0,9
7	Fermeture	Liège avec tête de plastique
P	Acidité totale	6 g/l
	PH	3,3

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Robert Mondavi a fondé sa cave homonyme en 1966 avec la vision de créer des vins de la vallée de Napa qui se tiendraient en compagnie des meilleurs au monde. Il a choisi To Kalon Vineyard, au cœur de la vallée de Napa, pour y loger Robert Mondavi Winery.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'abricot mûri dans les arbres, la coquille d'huître écrasée, la fleur d'oranger et les arômes floraux blancs de notre réserve sont superposés au palais avec de la pêche blanche, du zeste de citron, du clou de girofle et de la crème brûlée à la vanille et une crème crémeuse. texture bouche-remplissage qui porte ces saveurs généreuses dans une finition incroyablement longue et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

La récolte de 2017 a commencé tôt après un été de pointes de chaleur et une saison de croissance qui a commencé par des pluies abondantes, mettant fin à une sécheresse de cinq ans. Même si les vagues de chaleur étaient préoccupantes, l'eau retenue dans les sols désaltérés a aidé à maintenir des vignes vigoureuses et des grappes de fruits juteuses tout au long de la saison de croissance. Une série de feux de forêt au début du mois d'octobre a fait les manchettes internati...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Nous avons récolté à la main nos raisins sélectionnés Chardonna de la pace d'une demi-tonne à l'aube et les avons délicatement pressés comme des grappes entières pour conserver les saveurs fruitées et la délicatesse. Une fermentation lente et fraîche de levure indigène a eu lieu dans des fûts de style 100 % bourguignon pour l'intégration des fruits et du chêne, et une meilleure sensation en bouche. Quatre-vingt-dix-huit pour cent de ces fûts de chêne français étai...



