La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

MER SOLEIL

21,95$
* Prix de détail suggéré

Silver Unoaked Chardonnay Santa Lucia Highlands 2018

Code produit	**12930969**
Prix licencié	**20.31$**
Conditionnement	**12x750ml**
Type d'approvisionnement	**SAQ Spécialité Continue**
Statut	**Disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**États-Unis**
Désignation réglementée	**American Viticultural Areas (AVA)**
Région	**Californie**
Sous-région	**Monterey, Santa Lucia Highlands**
Cépage(s)	**Chardonnay 100 %**
Couleur	**Blanc**
Sucre	**Sec**
Taux de sucre	**1.8**
Fermeture	**Métal vissé**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Ils ont planté leurs premiers raisins dans les Highlands de Santa Lucia en 1988. Quelques vignes sont devenues progressivement quelques hectares au fur et à mesure qu'ils agrandi leur vignoble. Le nom Mer Soleil vient de deux forces de la nature, la mer et le soleil, qui laissent leur empreinte sur ce vin. La baie de Monterey à proximité amène quotidiennement des brises de l'océan Pacifique qui viennent rafraîchir les après-midi ensoleillés.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un jaune pale éclatant, le vin s'ouvre sur des arômes de fleurs, de poires croquantes et de chèvrefeuilles. On y retrouve aussi des arômes de citrons Meyer, qui poussent au centre du domaine. Malgré qu'il soit non boisé, il est rond en bouche avec une belle acidité persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les bonnes conditions météorologiques ne manquent pas dans le comté de Monterey, qui comprend l'appellation Santa Lucia Highlands. Le brouillard matinal et les après-midi ensoleillés laissent la place aux vents d'après-midi, avec des rafales allant jusqu'à 20 miles par heure. De cette combinaison spectaculaire découle une lente maturation des raisins qui permet de produire des arômes de fruits intenses, équilibrés par une acidité vibrante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le vin est fermenté et élevé dans une combinaison d'acier inoxydable et de petites cuves en béton importés de Bourgogne, en France. Les températures de fermentation sont [illegible] tout en permettant un faible contact d'oxygène. Le résultat: un meilleur développement de la saveur similaire au

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050
vieillissement en fût de chêne - mais sans le chêne.

0 710909 720106

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale