



CANNONBALL

Chardonnay 2022

26,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14750806
	Prix licencié	22.57\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Sonoma
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nos sources d'approvisionnement nous amènent sur les sites de vignobles de la Californie à la recherche de parcelles de fruits riches en texture et juteuses pour notre Cabernet phare. En passant par le comté de Sonoma, en parcourant les comtés de Mendocino et des Lacs, en allant vers le sud jusqu'à San Benito, Monterey et la côte centrale, nous recherchons des lots de cabernet distincts à intégrer dans cet assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Des notes délicates d'épices de gingembre cristallisé et de vanille flirtent avec la croûte de tarte et le silex en milieu de bouche, et le vin se termine par une note plaisamment acidulée de coing et de chèvre-feuille. L'interaction entre le minéral, l'acidité vive et le chêne doux dans ce vin ouvre un monde d'options pour des accords mets plaisants.

NOTES SUR LE PRODUIT

Nous sommes captivés par l'expression du fruit du Chardonnay provenant de vignobles côtiers à Monterey, Sonoma et Mendocino. Ces lieux géographiques variées sont unifiés par l'élément climatique du brouillard, qui modère la croissance de la vigne et maintient une maturation constante et mesurée du fruit. Les sols limoneux, l'irrigation déficitaire associée à des pratiques agricoles durables offrent des conditions de croissance équilibrées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le style Cannonball célèbre les racines bourguignonnes du Chardonnay et les enveloppe dans une étreinte californienne exubérante. Une clarification traditionnelle à froid suivie d'un soutirage et l'utilisation de plusieurs souches de levures pour la fermentation, chacune contribuant une dimension unique d'onctuosité et de texture. Chaque lot est fermenté séparément, certains subissant une fermentation en chêne et d'autres en acier inoxydable.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7884
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

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

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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale



- 90 Points -
Wine Enthusiast

Best Buy
Wine Enthusiast