



2021 Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Un Chardonnay bâtonné, plein de tendresse

Description:

Le plus ancien domaine de la région conjugue avec brio méthodes traditionnelles et style du Nouveau Monde. L'élevage en barriques confère à ce Chardonnay des arômes intenses, le bâtonnage – c'est-à-dire le brassage des lies à plusieurs reprises pendant la vinification – apportant une opulence et une onctuosité très séduisantes en bouche.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Bouquet intense d'abricots secs, de miel d'acacia et de bonbons à la crème, sur des nuances de butterscotch et de jacinthe. Bouche opulente et onctueuse, corps puissant. Arômes de fruits jaunes secs dans la finale concentrée, où une belle minéralité se marie à une élégante note d'amande amère.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec du homard, des coquilles St-Jacques, des scampi frits ou du poisson poellé. Vous l'apprécierez aussi avec des viandes blanches, comme des médaillons de veau.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Etat de Washington
Sous-région:	Columbia Valley
Producteur:	Chateau Ste. Michelle
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli
Référence:	0584121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Indian Wells
Columbia Valley
Chateau Ste. Michelle

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés