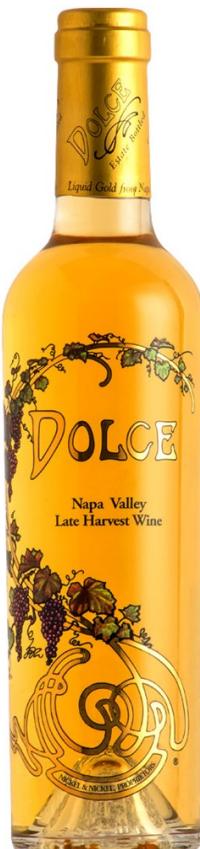




Far Niente

Expression riche et luxueuse de la région de Coombsville à Napa Valley , Far Niente Dolce offre une expérience exquise de Sémillon et Sauvignon Blanc botrytisés, soulignée par une harmonie entre douceur et acidité.



Dolce 2017

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Les vignobles du **Dolce** sont situés dans la région fraîche de **Coombsville**, nichée au pied des **montagnes Vaca**, à l'est de la ville de Napa. Cette zone bénéficie de **sols volcaniques**, légers et bien drainés, idéaux pour la culture du Sémillon et du Sauvignon Blanc. La topographie unique de Coombsville permet aux vignes de profiter du **brouillard matinal** persistant, essentiel pour le développement de la **pourriture noble (Botrytis cinerea)**. Ce phénomène concentre les sucres dans les raisins, amplifiant les saveurs et créant le profil riche et sucré qui caractérise le Dolce.

L'humidité élevée de la région en automne, suivie de conditions plus sèches, favorise la croissance de la **pourriture noble**, bien que son développement soit irrégulier, touchant les baies de manière sporadique. Cette variabilité naturelle ajoute de la complexité et de la profondeur au vin, car seuls les raisins botrytisés de manière optimale sont sélectionnés lors des vendanges.

Vinification

Le **Dolce** est un assemblage de **90 % Sémillon et 10 % Sauvignon Blanc**, récolté tardivement. Les raisins botrytisés ont été sélectionnés avec soin, souvent baie par baie, pour garantir une qualité exceptionnelle. La fermentation, qui a duré entre **1 et 2 mois**, a permis au vin de développer sa douceur caractéristique et ses arômes complexes.

Après la fermentation, le vin a été élevé pendant **28 mois en fûts de chêne français neufs (100 %)**, ce qui lui a conféré des notes subtiles de vanille et d'épices, venant enrichir son profil fruité. Le sucre résiduel au moment de la mise en bouteille était de **15,0° Brix**, donnant un vin de dessert à la fois sucré et équilibré.

Alcool :13,00 %

Composition: 90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Dolce 2017

Notes de Dégustation

- **Arômes :** Le nez est frais et séduisant, avec des arômes d'**orange**, de **citron vert**, et d'**abricot**, accompagnés de délicates notes florales de **chèvrefeuille**.
- **Bouche :** En bouche, le vin révèle une **texture crémeuse** et une épaisseur agréable qui enveloppe le palais. Les saveurs de **citrus**, en particulier la **tarte au citron vert**, se mêlent à des touches d'**épices de boulangerie**, avec une acidité vive et rafraîchissante.
- **Finale :** La finale est longue et luxueuse, avec les saveurs de citrus et la texture crémeuse qui persistent, accompagnées de subtiles notes épicées.

Le Saviez-vous ?

Le **Far Niente Dolce** est souvent surnommé "**or liquide**", un hommage à sa nature luxueuse et aux efforts minutieux déployés pour produire chaque millésime. Le développement de la **pourriture noble (Botrytis cinerea)** dépend de conditions météorologiques précises, rendant chaque millésime unique et prisé, démontrant la capacité de Napa Valley à produire des vins de dessert de classe mondiale.

Accords Mets et Vins

- **Fromage bleu :** Les saveurs salées et puissantes du fromage bleu créent un contraste parfait avec la douceur du Dolce, équilibrant le palais avec des saveurs riches et contrastées.
- **Tartes aux fruits :** Une tarte aux agrumes ou aux fruits à noyau rehausse la fraîcheur et l'acidité naturelles du vin, offrant un accord harmonieux et rafraîchissant.
- **Crème brûlée :** La texture crémeuse et la croûte caramélisée de la crème brûlée s'accordent magnifiquement avec le profil crémeux et les saveurs d'agrumes du vin.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2014)



A 90-10 blend of Sémillon and Sauvignon Blanc, the 2014 Dolce Late Harvest Wine spent 30 months in 100% new French oak. The result is slightly nutty on the nose, with scents of dried apricot, cinnamon and clove. For a botrytized wine, it's not overly big or rich but nicely balanced, sweet but fresh, with just enough phenolics on the finish to keep it from becoming cloying. The release price is for a 375-milliliter bottle.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM