

Bogle Vineyards

Bogle Vineyards Chardonnay 2023 est un blanc généreux de California, associant agrumes, pomme croquante, jasmin, vanille, clou de girofle et toast délicat.

BOGLE
VINEYARDS



Chardonnay 2023

Californie, Etats-Unis

Région et vignobles

Bogle Vineyards Chardonnay 2023 porte l'appellation Californie, ce qui permet à l'équipe de vinification de sélectionner des raisins issus de vignobles complémentaires à travers l'État. California demeure l'un des grands territoires mondiaux du Chardonnay, avec des styles allant de vins vifs et citronnés à des expressions plus texturées, crémeuses et marquées par l'élevage. Cette cuvée s'inscrit dans une lecture généreuse mais équilibrée du Chardonnay californien.

Le millésime 2023 a été marqué par une **saison de croissance plus fraîche**, favorisant une maturation lente et le développement d'arômes nuancés. Cette progression mesurée convient particulièrement au Chardonnay, cépage capable de refléter à la fois le climat et les choix de cave. Ici, le profil met en avant agrumes, pomme, fruits à noyau et fleurs blanches, tandis que l'origine California apporte constance, accessibilité et polyvalence.

Vinification

Bogle Vineyards Chardonnay 2023 est élaboré à partir de Chardonnay selon une approche précise et équilibrée. La fermentation se partage entre **50% en cuves inox** pour préserver la fraîcheur et la netteté du fruit, et 50% en fûts, avec fermentation malolactique et bâtonnage traditionnel, afin d'apporter rondeur, texture et complexité.

Le vin est élevé sur lies pendant **8 mois**, une méthode qui enrichit la bouche tout en conservant une belle définition aromatique. La fiche technique indique 13,5% d'alcool, un pH de 3,51 et une acidité de 0,66, pour un style à la fois mûr, souple et équilibré. Le résultat est un Chardonnay accueillant, où agrumes et pomme fraîche rencontrent fruits à noyau, vanille, clou de girofle, épices chaudes et toast délicat.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

BOGLE
VINEYARDS

Chardonnay 2023

Notes de dégustation

- **Couleur :** Robe jaune citron pâle à moyen, brillante, avec de légers reflets dorés qui évoquent à la fois fraîcheur et rondeur.
- **Arôme :** Nez vibrant d'agrumes, pomme fraîchement cueillie, poire, jasmin blanc et prune jaune, accompagné de brioche, vanille, clou de girofle, épices chaudes et toast subtil.
- **Bouche :** Bouche souple, ronde et équilibrée, portée par les fruits à noyau, la poire mûre, la pomme croquante, les zestes d'agrumes, la vanille et le clou de girofle. L'élevage sur lies apporte une texture crémeuse, tandis que la part vinifiée en inox garde une finale fraîche et nette.

Le saviez-vous ?

Chardonnay est souvent considéré comme un cépage très sensible au travail du vigneron, car il réagit clairement à la fermentation en fût, à la fermentation malolactique, au bâtonnage et à l'élevage sur lies. Bogle Chardonnay 2023 illustre parfaitement cette polyvalence, en combinant fraîcheur de l'inox et **profondeur du fût** dans un style généreux, poli et facile à apprécier.

Accords mets et vins

- **Saumon grillé au beurre citronné :** La fraîcheur citronnée du vin équilibre la richesse du poisson, tandis que ses notes crémeuses accompagnent le beurre.
- **Poulet rôti aux herbes :** Les arômes de pomme, poire, vanille et clou de girofle complètent la peau dorée, les herbes savoureuses et la chair tendre.
- **Salade verte au fromage de chèvre doux :** L'acidité rafraîchit le palais, tandis que la texture arrondie adoucit la vivacité du fromage.
- **Pâtes crémeuses aux champignons :** La texture sur lies et les épices chaudes s'accordent avec la sauce onctueuse, les champignons et les notes umami.

90
WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2020)

Grapefruit-zest and crushed rock aromas invite the nose into this bottling. The palate is sharp and energetic, with lime-zest and tart apple flavors showing most prominently.