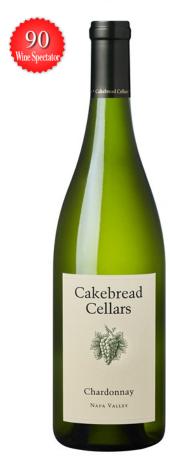


Cakebread Cellars

Cakebread Cellars Chardonnay incarne la finesse et la complexité, avec des saveurs de melon mûr, de crème brûlée et de vanille, et une finale longue et équilibrée.

Cakebread Cellars





Alcool:13,90 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le Chardonnay de Cakebread Cellars provient principalement de l'appellation Carneros, située à la frontière sud de la Napa Valley. Cette région bénéficie de l'influence de la baie de San Pablo, qui apporte des conditions fraîches et venteuses idéales pour la culture du Chardonnay. Les brouillards pacifiques enveloppent les vignes chaque matin, favorisant une maturation lente et permettant aux raisins de conserver leur acidité fraîche signature.

Les sols de Carneros sont principalement composés de **Haire Loam**, un type d'argile légère qui aide les vignes à réguler naturellement leur vigueur, produisant des raisins très concentrés et des vins de longue garde. La saison a été douce et régulière, avec des journées estivales caractérisées par une chaleur modérée et une maturation constante des raisins. Malgré les conditions de sécheresse persistantes, les vignes ont su contrôler leur vigueur et leurs rendements, résultant en de petites baies concentrées, idéales pour un Chardonnay complexe et de longue durée.

Vinification

Lorsque les raisins ont atteint une maturité parfaite, ils ont été récoltés de nuit pour préserver leur fraîcheur et leurs saveurs. Les raisins frais ont été directement pressés en grappes entières dans des cuves, et le jus a été transféré dans des fûts de chêne français pour la fermentation. Avec seulement **9,5% de fermentation malolactique**, nous avons obtenu un Chardonnay alliant rondeur et acidité rafraîchissante. Après la fermentation, le vin a été élevé en barrique pendant **huit mois**, avec un bâtonnage occasionnel des lies pour enrichir la texture et la complexité fruitée.

Notes de Dégustation

- · Couleur: Or pâle.
- Arôme : Arômes vibrants de pomme verte, citron et poire, accentués par des touches de fleurs blanches et d'épices de boulangerie.
- Bouche: Moyennement corsé avec des saveurs de melon mûr, lemon curd, crème brûlée et vanille. L'acidité fraîche et les saveurs d'agrumes fraîchement cueillis se marient à des notes subtiles de chêne, offrant une finale longue et équilibrée.





Cakebread Cellars



Chardonnay 2022

Le Saviez-Vous?

Le tout premier vin élaboré par Cakebread Cellars il y a presque 50 ans était un Chardonnay de la Napa Valley 1973. Depuis, Cakebread n'a cessé de perfectionner ce vin emblématique. Ce Chardonnay perpétue cette tradition, reflétant le caractère de la première cuvée tout en intégrant les meilleures pratiques modernes de vinification .

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Coquilles Saint-Jacques poêlées :** Les saveurs riches et beurrées des coquilles Saint-Jacques se marient parfaitement avec la texture crémeuse et les arômes d'agrumes du vin.
- **Poulet rôti aux herbes :** La fraîche acidité et les notes de citron du vin équilibrent les saveurs savoureuses et herbacées du poulet rôti.
- **Risotto aux champignons** : La complexité et les notes de crème brûlée du vin complètent les saveurs terreuses et crémeuses du risotto.
- **Fromages à pâte molle :** Les arômes de poire et de fleurs blanches du vin s'harmonisent avec la texture crémeuse et les saveurs délicates des fromages à pâte molle.



Wine Spectator (WS): 90 Points (2022)

Light and juicy, this glides along with a harmonious, fruit-forward mix of juicy green apple, lime sherbet and lemon meringue. Details of ginger, lemongrass and shortbread linger in the background.



James Suckling (JS): 91 Points (2018)

Aromas of peach, sliced apple, cream and crushed stones. It's medium-bodied with crisp acidity. Creamy and straightforward. Drink now.



Robert Parker (RP): 90 Points (2018)

The 2018 Chardonnay comes 95% from Carneros and 5% from Napa Valley. Barrel fermented in 33% new oak, it spent eight months on the lees, and 18% went through malolactic. It was bottled June 1, 2019. Slowly, it reveals very pretty poached pears, apple pie and apricot scents with touches of beeswax, toasted almond and lanolin. Medium-bodied, the palate has great poise and finesse, delivering a racy backbone and loads of tight-knit stone fruit flavors, finishing long and toasty.



