

Frog's Leap

Découvrez le caractère vif et minéral du Frog's Leap Chardonnay Shale and Stone, un vin qui reflète le terroir unique de la région de Carneros dans la Napa Valley.

FROG'S LEAP



Chardonnay Shale and Stone 2020

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le **Frog's Leap Chardonnay Shale and Stone** provient du célèbre **vignoble Truchard** à Carneros, dans la Napa Valley. Ce vignoble, planté en 1979 par la réputée famille Truchard, est caractérisé par des sols de **schiste décomposé et de grès** qui sont typiques des coteaux abrupts de Carneros. Ces sols offrent un excellent drainage et contribuent à la minéralité distincte et à la fraîcheur du vin.

Carneros, connu pour son climat frais influencé par la baie de San Pablo à proximité, est idéal pour cultiver le Chardonnay. Les températures fraîches et le brouillard matinal aident à préserver l'acidité des raisins, tandis que la composition unique du sol améliore la complexité de leurs saveurs. L'engagement de Frog's Leap envers l'agriculture biologique garantit que ces vignobles sont cultivés sans pesticides, engrais ou herbicides synthétiques, favorisant un écosystème sain et des fruits de haute qualité .

Vinification

Le **Frog's Leap Chardonnay Shale and Stone** est élaboré selon des méthodes traditionnelles et une intervention minimale. Les raisins sont récoltés en plusieurs passages pour garantir une maturité optimale dans les différentes sections du vignoble. Après un pressurage en grappes entières, le jus subit une courte fermentation dans des fûts de chêne français neufs pendant 4 à 6 jours avant d'être transféré dans des cuves en béton doublées d'acier inoxydable.

Le vin est élevé sur lies pendant jusqu'à **12 mois** sans aucun bâtonnage des lies, ce qui aide à maintenir sa fraîcheur et améliore sa complexité texturale. La fermentation se termine naturellement, y compris la fermentation malolactique complète, ce qui ajoute une texture crémeuse et équilibre l'acidité vive du vin. Aucun soufre n'est ajouté jusqu'à l'été suivant, assurant la pureté des saveurs .

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

FROG'S LEAP

Chardonnay Shale and Stone 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Doré pâle, clair et brillant.
- **Arôme :** Arômes de **fleurs blanches**, **pamplemousse jaune**, et une note distinctive de **bâton d'allumette** et **poudre à canon**, ajoutant à sa complexité.
- **Palais :** En bouche, le vin est moyennement corsé avec des saveurs de **pamplemousse** et une sous-couche de **charbon** et **fumée**. Il présente une bonne acidité et un léger sucre résiduel en finale, offrant une expérience équilibrée et satisfaisante.
- **Finale :** La finale est vive, sèche et parfaitement équilibrée, rendant ce vin agréable à déguster seul ou avec de la nourriture .

Le Saviez-Vous ?

Ce millésime du Chardonnay Shale and Stone, malgré les défis posés par les incendies de forêt, présente un twist ironique avec ses arômes subtils de bâton d'allumette et de poudre à canon, mettant en lumière les techniques de vinification résilientes et adaptatives employées par Frog's Leap .

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Fruits de mer grillés :** L'acidité vive et les notes minérales du vin complètent la douceur salée des crevettes ou des pétoncles grillés.
- **Poulet rôti aux herbes :** La texture crémeuse et l'acidité équilibrée rehaussent les saveurs savoureuses et herbacées du poulet rôti.
- **Risotto crémeux :** La fraîcheur du vin et son influence subtile du chêne s'accordent parfaitement avec la texture riche et crémeuse d'un risotto aux champignons ou aux asperges.
- **Fromages doux :** L'acidité et le profil minéral du Chardonnay équilibrent la richesse crémeuse de fromages comme le Brie ou le Camembert.