

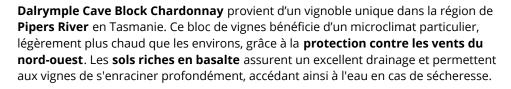
Reconnu pour sa richesse et sa texture, le Cave Block Chardonnay séduit par son palais crémeux et sa finale persistante, en faisant un choix incontournable pour les amateurs de Chardonnays structurés et issus de climats frais.



Cave Block Chardonnay 2019

Tasmania, Australie

Région et Vignobles



Les **sols de loam profond** et les vieilles vignes de ce vignoble contribuent à une **acidité naturellement élevée** et à des saveurs fruitées concentrées. L'influence maritime fraîche, combinée à un microclimat plus chaud, produit un Chardonnay à la fois élégant et richement texturé.



Dalrymple Cave Block Chardonnay est élaboré avec un soin méticuleux. Les raisins ont été cueillis à la main pour préserver leur qualité, puis pressés en grappes entières afin d'extraire un jus délicat. Le vin a ensuite fermenté dans un mélange de fûts de chêne français neufs et anciens pendant 11 mois. Une partie du vin a subi une fermentation sauvage, ajoutant de la complexité, et la fermentation malolactique a permis de réduire l'acidité naturelle, apportant équilibre et structure au vin.

Le **bâtonnage des lies** pendant la maturation a enrichi la texture crémeuse du vin, augmentant sa complexité et sa longueur en bouche.

Notes de Dégustation

- Couleur : Or pâle.
- **Arômes** : Arômes de pêche blanche et de gingembre frais, avec des notes subtiles de miel de leatherwood.
- Palais : Un palais complexe, crémeux et riche en texture avec une sensation en bouche onctueuse, équilibrée par l'acidité linéaire typique de la Tasmanie, menant à une finale fraîche et persistante.



Alcool:13,00 %

Composition: 100% Chardonnay







Cave Block Chardonnay 2019

Le Saviez-vous?

Le **Cave Block** du domaine Dalrymple est réputé pour ses **faibles rendements et ses pentes raides**, qui produisent des fruits intensément concentrés. Planté pour la première fois dans les années 1990, ce bloc est devenu l'un des sites phares du domaine pour produire un Chardonnay de haute qualité, capable de vieillir avec élégance pendant **10 ans** ou plus.

Accords Mets et Vins

- Ravioli d'ormeau : La texture crémeuse du vin complète les saveurs délicates de l'ormeau.
- **Risotto aux écrevisses** : La texture riche et beurrée du risotto est sublimée par la complexité du Chardonnay.
- **Bisque de cannellini aux champignons porcini et thym** : Les champignons terreux et le thym se marient parfaitement avec l'acidité fraîche et la texture crémeuse du vin.

Robert Parker (RP): 92 Points (2019)



The 2019 Cave Block Chardonnay is mineral and fine, and it has a saline countenance about it, fishing with a soft, talcy, Disprin edge. There are notes of white peach, green apple, crushed shells, a hint of mustard seed and curry leaf—all good and delicious things. Plenty going on.



