

Une interprétation moderne d'un classique californien, Sonoma Chardonnay reflète l'engagement de Seghesio à produire des vins d'une pureté, d'une complexité et d'un charme remarquables.

SEGHESIO

Sonoma Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Sonoma Chardonnay 2021 provient de quelques-uns des **plus prestigieux vignobles de Chardonnay de Californie**, notamment dans les comtés de **Sonoma** et de **Monterey**. Ces sites soigneusement sélectionnés présentent une diversité de climats et de types de sols, contribuant au profil fruité éclatant et à l'acidité équilibrée du vin.

Le millésime 2021 à Sonoma a été marqué par une **faible disponibilité en eau** en raison des restrictions d'irrigation, ce qui a entraîné des rendements réduits mais des raisins aux saveurs intensément concentrées. Les soirées fraîches et les températures modérées en journée ont permis une maturation lente des fruits, préservant leur acidité naturelle et leur complexité aromatique.



Les raisins de Chardonnay ont été **vendangés à la main** et pressés en grappes entières lors d'un cycle de pressurage doux et prolongé, afin d'extraire des saveurs nettes et vibrantes tout en minimisant l'astringence. La fermentation a eu lieu dans un mélange de **cuves en acier inoxydable et de barriques**, mettant en valeur les meilleures qualités de chaque origine de vignoble : acidité, intensité fruitée et texture.

Une petite partie de l'assemblage a subi une **fermentation malolactique**, ajoutant de la complexité au milieu de bouche et adoucissant l'acidité. L'ajout de **5 % de Vermentino cultivé sur le domaine** apporte une fraîcheur et une complexité uniques, créant un profil vivant et équilibré.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille brillant.
- **Nez** : Notes florales invitantes de lys blancs et de fleur d'oranger, avec des couches de zeste de citron.
- Bouche: Vive et fraîche, avec des saveurs de crème de citron, poire croquante, ananas et une touche de vanille. L'acidité équilibrée mène à une finale longue et nette.



Alcool :14,00 %

Composition: 96% Chardonnay, 4%

Vermentino







Sonoma Chardonnay 2022

Le saviez-vous?

Sonoma Chardonnay 2021 contient une petite portion de **Vermentino cultivé sur le domaine**, un ajout rare dans un assemblage de Chardonnay. Cette touche confère au vin une vivacité distinctive et un caractère unique propre à Seghesio.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Poulet rôti au citron et au thym** : L'acidité vive et les notes citronnées du vin complètent la richesse savoureuse du poulet rôti.
- **Fettuccine Alfredo crémeux** : La fraîcheur vibrante du vin équilibre la richesse d'un plat de pâtes crémeux.
- Saumon grillé au beurre d'aneth : Les notes d'agrumes et florales du vin rehaussent les saveurs délicates du saumon grillé.
- **Gouda affiné** : Le profil caramélisé et noisetté du Gouda s'harmonise parfaitement avec les saveurs fruitées et vanillées du vin.

S

James Suckling (JS): 90 Points (2020)

Sliced pears, apricots, white pears and wet stones on the nose. Medium-bodied with a smooth, stony and clean palate. Straightforward, fresh chardonnay. 60% Sonoma County and 40% Napa County.



