



Cristom

Issu de sols volcaniques et de vignobles cultivés en biodynamie, Cristom Chardonnay offre un profil complexe de crème de citron, brioche et minéralité, reflétant le terroir distinct de l'AVA Eola-Amity Hills.



Eola Amity Hills Chardonnay 2020

Oregon, Etats-Unis

Région et Vignobles

Ce Chardonnay provient de l'**AVA Eola-Amity Hills**, dans la **Willamette Valley**, une région renommée pour ses cépages de climat frais. L'influence du **Van Duzer Corridor** apporte des brises fraîches de l'océan Pacifique, modérant les températures, préservant l'acidité et prolongeant la saison de croissance pour une maturité optimale des raisins.

Le vin est issu des fruits cultivés en biodynamie et en agriculture biologique, provenant des vignobles de Cristom : **Louise, Eileen, et Paul Gerrie**, ainsi que d'autres vignobles renommés comme **Von Oehsen, Royer, et Seven Springs**. Ces parcelles, plantées sur des **sols volcaniques** issus des basaltes du fleuve Columbia, apportent minéralité et complexité. La diversité des sites garantit un équilibre entre **acidité, richesse phénolique**, et texture.

Vinification

Ce millésime a été élaboré avec une précision méticuleuse pour mettre en valeur la fraîcheur et la vivacité du Chardonnay de climat frais. Les raisins ont été **vendangés à la main** pour préserver leur qualité, puis soumis à un **pressurage en grappes entières**, minimisant l'oxydation. Après un débourbage à froid, le jus a été transféré en barriques pour la fermentation.

Des fermentations avec **100 % de levures indigènes** ont été utilisées pour souligner le terroir. Le vin a ensuite subi une **fermentation malolactique complète** en barriques pour enrichir la texture et la complexité. L'élevage s'est déroulé sur lies fines pendant **11 mois** dans des barriques de **chêne français (20 % neuves)**, suivi de **5 mois supplémentaires en cuves inox**, alliant richesse et fraîcheur.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Eola Amity Hills Chardonnay 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec des reflets verdâtres.
- **Arômes** : Complexes et invitants, avec des notes de **brioche**, **meringue grillée**, **crème de citron** et une minéralité marquée.
- **Bouche** : Vive et stratifiée, avec des saveurs de **citron Meyer**, **gingembre** et **cardamome**, complétées par une belle viscosité. Une acidité brillante mène à une finale longue et pure.

Le Saviez-Vous ?

Cristom Vineyards cultive et produit du Chardonnay depuis plus de **30 ans**, mettant l'accent sur des pratiques durables et une agriculture biodynamique. Le programme de Chardonnay de l'**Eola-Amity Hills** est au cœur de leur vision de créer des vins de climat frais de classe mondiale.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Flétan grillé au beurre citronné** : Sublime les notes citronnées et minérales du vin.
- **Risotto au homard et safran** : Complète la texture crémeuse et l'acidité vive.
- **Tarte au fromage de chèvre avec thym et miel** : Équilibre le caractère zesté et les nuances florales du vin.
- **Saint-Jacques poêlées avec beurre blanc** : Accompagne la richesse et la fraîcheur du vin.



James Suckling (JS) : 93 Points (2020)

Inviting aromas of chamomile, fresh lemon and fresh herbs. Medium-bodied with bright acidity. Fresh and vibrant with a lot of energy and longevity.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2019)

The 2019 Chardonnay Eola-Amity Hills is characterized by broad, intense flavors foiled by tangy acidity. It offers aromas of apple pie, honeycomb, toast and white blossoms and is intensely flavored, ripe and textural, finishing with energetic freshness.



Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2019)

Wonderfully floral on the nose, sappy and rich on the palate, this expressive wine is packed with flavorful fruits perfectly set against tangy acidity. White peach, Asian pear and a touch of lime combine on a full-bodied midpalate. The juicy fruit flavors energize the wine and set the taster up for sip after sip.

