



Kosta Browne

Un Chardonnay lumineux et racé, né de l'influence marine de la Russian River Valley, alliant pureté aromatique et élégance texturale.

One Sixteen Chardonnay 2021

Californie, Etats-Unis

KOSTA BROWNE

Région et Vignobles

La **Russian River Valley**, au cœur du comté de Sonoma, est l'une des zones les plus fraîches de Californie grâce aux **brumes océaniques** qui s'infiltrant chaque nuit depuis le Pacifique. Ce climat unique offre des **écarts thermiques marqués**, ralentissant la maturation du Chardonnay et favorisant l'intensité aromatique ainsi qu'une acidité vive.

Le millésime 2021 de One Sixteen provient de **huit vignobles d'exception**, situés dans les zones les plus fraîches de l'appellation : **Ritchie, Heintz, Keefer Ranch, El Diablo, Bootlegger's Hill...** Ces terroirs reposent majoritairement sur des **sols sablo-limoneux Goldridge**, qui assurent un drainage optimal et limitent la vigueur de la vigne. Les clones sélectionnés (Wente, Mt. Eden, 548, 95 et Clone 4) contribuent à la diversité aromatique et à la précision du profil final.

Vinification

Les raisins ont été **pressés en grappes entières à 100 %**, afin de préserver les arômes primaires et d'éviter toute extraction excessive. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique ont été réalisées **exclusivement avec les levures indigènes**, ajoutant complexité et naturel à la vinification.

La fermentation s'est déroulée à **83 % en fûts de chêne français** et **17 % en foudres**, suivie d'un élevage de **14 mois** dans **30 % de fûts de chêne français neufs**, **4 % de chêne autrichien neuf**, et **20 % en grands contenants bois**. Avant la mise en bouteille, **66 % du volume a été affiné en cuves inox pendant 6 mois**, apportant fraîcheur et précision. Le vin affiche **13,5 % vol.**, un **pH de 3,35** et une **acidité totale de 6,3 g/L**, soulignant sa tension et son équilibre.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Robe jaune pâle aux reflets argentés.
- **Nez** : Arômes éclatants de mangue fraîche, écorce de citron confit, brioche toastée, et une pointe saline.
- **Bouche** : Attaque vive et cristalline, fruit mûr, texture raffinée et finale aérienne, tendue et persistante.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

One Sixteen Chardonnay 2021

Le Saviez-vous ?

Le nom **One Sixteen** fait référence à la **Route 116**, qui traverse les sites viticoles emblématiques de la Russian River Valley. Pour ce millésime, le **degré Brix moyen à la récolte était de 22,6°**, ce qui a permis de conserver une acidité naturelle élevée et une fraîcheur remarquable, signatures d'un style élégant et digeste.

Idées d'Accords Mets-Vin

- **Homard poché au beurre citronné** : la richesse du crustacé se marie parfaitement avec la finesse beurrée et la fraîcheur du vin.
- **Saint-Jacques snackées et purée de chou-fleur** : résonance avec les notes briochées et la texture crémeuse.
- **Volaille rôtie à l'estragon** : un plat délicat qui s'accorde à l'élégance du Chardonnay.
- **Chèvre affiné et pain au levain** : un accord classique, qui met en valeur la minéralité et la vivacité du vin.



James Suckling (JS) : 96 Points (2021)

Aromas of gunpowder, dried peach and sliced cooked apple. Sea shell. Pineapple. Medium to full body with a creamy texture and lots of fruit but still reserved at the end. Hints of brioche and caramel and then cream. Plenty of fruit and length. Drink or hold.



Wine Spectator (WS) : 92 Points (2021)

Overtly toasty and spicy up front before melting away to reveal a core of apricot pastry, baked apple, mouthwatering lemon curd and honeysuckle flavors. A note of dried pineapple joins hints of tarragon and nougat on the creamy finish. Drink now. 3,700 cases made.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2021)

The 2021 Chardonnay One Sixteen, matured for 14 months in 34% new French oak, takes some time to shake off its youthful crème brûlée and allspice tones to reveal apricot, beeswax and honeysuckle aromas. The medium-bodied palate offers powerful fruit and oak spice and satisfying freshness to lift the finish.

