

DAOU Vineyards

DAOU Reserve Chardonnay est une expression élégante et opulente de la vinification californienne, mêlant une richesse tropicale à une acidité parfaitement équilibrée, créée avec le savoir-faire méticuleux de Daniel Daou.

DAOU

Reserve Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Ce vin est issu de raisins cultivés sur **DAOU Mountain** et dans des vignobles d'exception de l'appellation **Paso Robles AVA**, une région réputée pour ses sols calcaires et son climat méditerranéen. Perchée en altitude dans le **district d'Adelaida**, DAOU Mountain bénéficie de variations thermiques marquées qui renforcent la complexité et l'équilibre de ses vins.

Le **millésime 2022** a débuté avec une sécheresse hivernale, suivie de pluies bienvenues en mars et avril qui ont revitalisé les vignes et favorisé une croissance saine du feuillage. Un été chaud, ponctué d'une vague de chaleur intense en septembre, a conduit à une récolte précoce, exigeant une grande précision de la part des vignerons. Ce millésime a produit des blancs d'une élégance et d'une profondeur remarquables.



Le **Reserve Chardonnay 2022** témoigne de la précision et de l'expertise de **Daniel Daou**. Après une sélection minutieuse des meilleures parcelles, le vin a été élevé pendant **11 mois dans des barriques de chêne français, dont 50 % neuves**, apportant une texture luxueuse et des nuances boisées parfaitement intégrées.

Le climat frais des vignobles a permis de préserver l'acidité naturelle du vin, tandis que l'élevage en barriques a ajouté une complexité subtile et une rondeur harmonieuse. Avec un **degré d'alcool de 14,7 %**, ce Chardonnay allie opulence et fraîcheur, reflétant parfaitement le terroir de Paso Robles.

Notes de Dégustation

- Couleur : Robe dorée pâle avec une brillance éclatante.
- Arômes : Délicats mais expressifs, mêlant jasmin, chèvrefeuille et ananas, enrichis par des touches de caramel et de miel.
- **Bouche** : Douce et soyeuse, révélant des saveurs de **fruits tropicaux**, de **noisette**, d'**amande**, et de **vanille**. Sa texture crémeuse est équilibrée par une acidité vive, menant à une finale ronde et persistante.



Alcool :14,70 %

Composition: 100% Chardonnay







Reserve Chardonnay 2022

Le Saviez-Vous?

Les **DAOU Reserve wines**, y compris ce Chardonnay, représentent l'aboutissement de l'engagement des frères Daou à produire des vins de classe mondiale. Leur domaine, qualifié par **André Tchelistcheff** de « joyau écologique », incarne une parfaite synergie entre géologie, microclimat et savoir-faire.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Queue de homard avec beurre fondu** : Sublime la richesse et les notes tropicales du vin.
- Noix de Saint-Jacques poêlées avec beurre blanc au citron : Équilibre son acidité avec un complément crémeux et citronné.
- Poulet rôti avec sauce à la crème de truffe : Harmonise sa texture luxueuse et ses saveurs de noix.
- Camembert avec amandes grillées : Complète ses nuances de noisette et de vanille.



Wine Enthusiast (WE): 91 Points (2022)

A golden hue in the glass, this bottling offers baked lemon and rich hazelnut aromas on the nose. The palate is full of rich and savory flavors of sea salt, peach, lemon cake and more hazelnut, perfect for those seeking some power in their Chard.



James Suckling (JS): 94 Points (2019)

Ripe and sweet fruit aromas of apples, limes and green papaya with some vanilla. Some caramel undertones. Full-bodied, yet tight and compact palate. Flavorful finish. It opens nicely on the finish with lots of wood, vanilla, toffee and ripe-apple flavors. Drink or hold.



