

DAOU Vineyards

Bodyguard Chardonnay, imaginé par Georges et Daniel Daou, est une vé ritable expression d'un savoir-faire exceptionnel, alliant profondeur, complexité et une finale é clatante.

DAOU

Bodyguard Chardonnay 2021

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

La Côte Centrale de Californie, où est élaboré ce vin, est célèbre pour ses influences océaniques fraîches et ses microclimats variés, idéaux pour la culture du Chardonnay haut de gamme. La saison de croissance 2021 a été marquée par des conditions météorologiques modérées et une maturation prolongée, garantissant un développement optimal des arômes et une acidité exceptionnelle.

Les brises fraîches du Pacifique tempèrent les journées chaudes, permettant une maturation lente et équilibrée des raisins, ce qui contribue à la richesse et à la complexité du vin. Les sols riches en calcaire et une gestion minutieuse des vignobles assurent une expression pure et raffinée du cépage Chardonnay.



Le Bodyguard Chardonnay 2021 est élaboré à partir de 100 % Chardonnay, incarnant un style moderne et raffiné. Le vin a été élevé pendant **10 mois** dans un mélange réfléchi de barriques : 30 % de chêne français neuf, 30 % de chêne américain neuf, et 40 % de chêne français neutre. Ce choix minutieux permet d'apporter de la profondeur et des couches au vin sans dominer son caractère fruité vibrant.

Ce processus d'élevage méticuleux a permis d'intégrer des nuances tropicales et florales à une texture crémeuse et soyeuse, mettant en valeur l'équilibre harmonieux entre le fruit et le bois. Avec un degré d'alcool de 14,7 %, le vin conserve une bouche opulente tout en restant équilibré et élégant.





Alcool:14,70 %

Composition: 100% Chardonnay







Bodyguard Chardonnay 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune doré lumineux avec une clarté éclatante.
- Arômes: Riche et parfumé, avec des notes de poire épicée, de jasmin étoilé, de gousse de vanille, et de forêt tropicale. Des nuances secondaires de pomme golden, de mangue, de noisettes grillées, et de pain beurré se mêlent à des touches d'épices douces et de chèvrefeuille.
- Bouche: Vive et soyeuse, avec des saveurs de pêche blanche, d'ananas, de melon miel, et de zeste de citron. Des notes tropicales de papaye, kiwi, et fruit de la passion sont harmonieusement soulignées par des nuances de chêne grillé et d'épices pâtissières. La finale est nette et opulente, laissant des impressions persistantes de citrons confits, d'amandes, et de vanille.

Le Saviez-Vous?

La gamme **Bodyguard** a été conçue par les frères Daou pour refléter leur engagement à protéger et sublimer la beauté naturelle de leur domaine. Ce Chardonnay est élaboré avec le même souci du détail que leurs grands rouges, mettant en avant la polyvalence et l'élégance de leur vinification en blanc.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Risotto au homard avec safran et Parmesan** : Sublime la texture crémeuse et les notes d'agrumes du vin.
- Flétan grillé avec beurre citronné aux herbes : Complète son profil fruité tropical et ses nuances boisées.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : Équilibre sa richesse en bouche avec des saveurs savoureuses.
- Brie triple crème avec amandes grillées : Complète sa finale onctueuse et légèrement noisettée.

90 WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE): 90 Points (2020)

Lime leaf, crumbled herb and chiseled stone aromas hit the nose in this bottling, a new project for the Daou brothers. The palate is bright in a citrus tonic flavor, with a Key lime pie element that arises as well



