



Gloria Ferrer

Cette cuvée emblématique de Carneros, Sonoma, allie pureté aromatique, fraîcheur et complexité, dans un style californien raffiné.



Sonoma Brut o

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Issu de l'appellation **Carneros**, à la confluence de Sonoma et Napa, le Sonoma Brut est élaboré à partir de raisins cultivés sur des coteaux baignés par les **brises fraîches du San Pablo Bay**. Cette influence maritime crée des conditions idéales pour la production de vins effervescents : maturité lente, **excellente acidité** et grande concentration aromatique.

Le domaine Gloria Ferrer bénéficie de **sols argilo-graveleux bien drainés** et d'une diversité clonale importante, notamment en Pinot Noir et Chardonnay. L'agriculture raisonnée et les vendanges manuelles permettent de préserver l'intégrité des raisins. Depuis sa fondation en 1986, Gloria Ferrer s'est imposée comme **référence historique des effervescents en Sonoma**, en valorisant année après année l'expression la plus noble du terroir de Carneros.

Vinification

Ce vin est issu d'un **assemblage de 88 % de Pinot Noir et 12 % de Chardonnay**, vendangé à la main et **pressé en grappes entières** afin de conserver pureté et finesse. La fermentation se fait en cuves inox à **basse température (13-16 °C)** pour préserver les arômes primaires.

Après la prise de mousse en bouteille, le vin repose **1,5 an sur lies**, développant des notes de pain grillé et une texture onctueuse. Le **dosage (12,4 g/L)** apporte équilibre et rondeur, soutenu par une **acidité vive (7,1 g/L, pH 3,04)**. Le tout s'intègre harmonieusement à une **titration alcoolique modérée de 12,5 %**, qui garantit fraîcheur et élégance.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe or pâle, limpide, animée par un perlage fin et régulier.
- **Nez** : Arômes délicats de poire mûre, fleurs blanches et amande grillée, avec une touche subtile de pain brioché.
- **Bouche** : Attaque vive et fruitée sur le citron et la pomme verte, évoluant vers des notes de toast et de crème. Finale longue, à la fois fraîche et légèrement grillée.

Alcool : 12,50 %

Composition: 88% Pinot Noir, 12% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Sonoma Brut o

Le saviez-vous ?

Le Sonoma Brut incarne l'histoire de Gloria Ferrer, **premier domaine de vins effervescents fondé à Carneros**. Reconnue pour son travail pionnier en Californie, la maison a élevé ce vin au rang de **cuvée signature**, fidèle chaque année à l'exigence d'un assemblage précis et d'un élevage maîtrisé.

Accords Mets & Vins

- **Poulet rôti au citron et aux herbes** : La mousse fine et l'acidité rafraîchissante soulignent les arômes du plat.
- **Crab cakes et sauce épicée** : Le fruité du Pinot Noir tempère les épices et se marie à la texture du crabe.
- **Sushi assortis** : Accord vibrant, où fraîcheur et finesse répondent à la délicatesse des saveurs marines.
- **Fromages triple crème et compotée de citron Meyer** : Une alliance onctueuse et acidulée, reflet de l'équilibre du vin.



Wine Spectator (WS) : 90 Points (0)

A delicious mouthful of bubbly. Smooth, rich and creamy, revealing layers of black cherry, vanilla and ginger, with a hint of lemon drop. Finishes with a long, refreshing aftertaste of mineral and fruit. Drink now. 93,500 cases made.



Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (0)

A rich, exuberant nose of apple and sea spray leads to a steely palate built up by nervy, focused acidity. Accents of oyster shell and earth permeate the midpalate in this Pinot Noir-dominant sparkler.



Robert Parker (RP) : 87 Points (0)

The current release of the NV Sonoma Brut has bright aromas of citrus pith and crushed stone with restrained, pastry accents. The light-bodied palate is fresh and lively with restrained flavors and a toasty finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM