



# Gloria Ferrer

Ce Blanc de Blancs révèle la pureté minérale et l'intensité aromatique des sols frais de Sonoma, sublimées par deux ans de vieillissement sur lies.



## Blanc de Blancs o

Californie, Etats-Unis

### Région et Vignobles

Issu de l'appellation **Carneros**, à la frontière entre Sonoma et Napa, ce vin bénéficie d'un terroir exceptionnel marqué par l'influence marine de la **baie de San Pablo**. Cette région viticole pionnière pour les vins effervescents en Californie se distingue par un **climat frais**, des **vents constants** et des **sols argilo-calcaires maigres**, qui favorisent une maturation lente des raisins tout en conservant leur acidité naturelle. Le cycle de maturation prolongé permet une expression aromatique précise, essentielle à la production de vins mousseux de grande qualité.

Les vignes de Chardonnay sont cultivées dans des conditions idéales pour développer leur fraîcheur, leur tension acide et leur potentiel d'expression variétale. Gloria Ferrer fut **le premier domaine dédié aux vins effervescents dans Carneros**, fondé en 1986 par la famille Ferrer, également à l'origine de la maison Freixenet en Espagne. Cette implantation stratégique a permis de démontrer le potentiel du terroir californien pour les méthodes traditionnelles.

### Vinification

Élaboré exclusivement à partir de **Chardonnay** soigneusement **récolté à la main**, ce Blanc de Blancs est vinifié selon la méthode traditionnelle, symbole d'élégance et de finesse. Après un **pressurage doux en grappes entières**, la fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à basse température (**entre 13 et 16°C**) afin de préserver l'intégrité aromatique du cépage.

La seconde fermentation en bouteille est suivie d'un **vieillissement sur lies de deux ans**, qui enrichit la texture du vin et développe ses notes de pâtisserie fine. Le **dosage modéré (12,2 g/L)** équilibre une acidité marquée (**8,0 g/L de TA, pH : 3,28**) et une teneur en alcool maîtrisée (**12,5 %**), conférant au vin un profil à la fois vif, rond et persistant.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Blanc de Blancs o

## Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe or pâle, brillante, animée par une effervescence fine et régulière.
- **Nez** : Expressif, dominé par des arômes de fleur d'oranger, pomme verte croquante, citronnelle, brioche chaude et crème à la vanille.
- **Bouche** : Texture crémeuse et aérienne. Attaque fraîche et citronnée, relayée par des saveurs de Granny Smith, de zeste de citron, avec des touches salines et une finale équilibrée aux accents minéraux.

## Le saviez-vous ?

Le domaine Gloria Ferrer fut le **premier producteur de vins effervescents établi dans Carneros**, une région alors peu explorée pour ce style. Il incarne l'union de la tradition espagnole des Cavas (Freixenet) et de l'innovation californienne, offrant une relecture brillante du **Blanc de Blancs à la californienne**, avec une belle aptitude au vieillissement.

## Accords Mets & Vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : L'acidité du vin sublime la texture délicate des coquillages.
- **Huîtres de l'Atlantique avec mignonette** : Accord iodé parfait avec la minéralité du vin.
- **Saumon fumé sur blinis et crème fraîche** : La mousse fine adoucit la richesse du saumon.
- **Brie affiné ou fromage de chèvre frais** : L'aromatique florale et la texture crémeuse du vin répondent harmonieusement aux fromages doux.



### Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (0)

*Dry and fresh in acidity, with rounded corners of richness, this sings in apple, almond paste and a nice twist of gingersnap that lingers on the thickly moussed finish.*



### Robert Parker (RP) : 89 Points (0)

*The current release of NV Blanc de Blancs has bright aromas of citrus, stone and warm apples with a toasty undercurrent. The palate is light-bodied with gently rounded, toasty fruit character and great freshness, supported by lively mousse and finishing uplifted.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



## Blanc de Blancs o



**Wine Spectator (WS) : 88 Points (0)**

*Fruit-forward and supple, with apple, spice and cherry blossom flavors that finish on a bright accent. Drink now. 1,000 cases made.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)