

Sine Qua Non

Le Sine Qua Non Distenta I White 2019 est une création magistrale de Californie, incarnant la complexité et la finesse de la vinification.

Distenta I White 2022

Californie, Etats-Unis



Alcool :14,00 %

Composition: 41% Roussanne, 26% Chardonnay, 14% Petit manseng, 12% Viognier

Sine Qua Non, connue pour ses vins exceptionnels et souvent idiosyncratiques, a constamment repoussé les limites de la vinification californienne. Leur philosophie se concentre sur une attention méticuleuse aux détails et une poursuite incessante de la perfection.

Le Distenta I White 2019 est un assemblage complexe et stratifié, composé de 41% de Roussanne, 26% de Chardonnay, 14% de Petit Manseng, 12% de Viognier et 7% de Gelber Muskateller. Le vin provient principalement de vignobles de domaine, avec des contributions majeures de Eleven Confessions, Cumulus et The Third Twin, et une petite partie de Chardonnay du vignoble Bien Nacido.

Techniques de Vinification: Le processus de vinification du vin se caractérise par la précision et l'innovation. Il a subi une fermentation en fûts et a mûri sur ses lies pendant environ 23 mois dans un mélange de fûts de chêne français neufs à 64%, de puncheons et de demi-muids. Ce vieillissement prolongé dans des chênes soigneusement sélectionnés renforce sa complexité et intègre le caractère neuf du chêne du vin.

Profil de Dégustation:

- **Arôme**: Une symphonie aromatique présentant des oranges caramélisées, du pain grillé, des agrumes miellés, de la pâte d'amande, de la pêche, du kiwi, de la fumée de bougie, du pétrole et des herbes vertes.
- **Palais**: En bouche, le vin est corsé, avec un profil concentré, savoureux et multicouche. Il est marqué par une texture large et satinée et des accents épicés séduisants, aboutissant à une finition longue et expansive.

Potentiel de Vieillissement: Le Sine Qua Non Distenta I White 2019 a un excellent potentiel de vieillissement, tout en étant accessible et agréable dans sa jeunesse.

Suggestions d'Accords:

Fruits de Mer Riches: Le vin se marie exceptionnellement bien avec des plats tels que le homard poché au beurre ou les pétoncles de mer.
Fromages Affinés: Le profil de saveur complexe du vin complète la profondeur des fromages affinés.

SINE QUA NON

Distenta I White 2022

Jeb Dunnuck (JD) : 100 Points (2019)

Starting with the white, the 2019 Distenta I White is pure perfection, and there's not a finer white coming out of California today...it spent 23 months in 64% new French oak. It offers a heavenly bouquet of caramelized oranges, toasted bread, honeyed citrus, and almond paste. This carries to a full-bodied, deep, concentrated white with incredible intensity and depth, yet it's never heavy or overbearing and is flawlessly balanced. These have a great track record of aging brilliantly, but you can't go wrong drinking them in their youth, either. I know Krankl's reds get all the attention, but he continues to produce brilliant, brilliant dry whites.

Robert Parker (RP) : 99 Points (2019)

The 2019 White Wine Distenta 1 is a stunning—and unique—blend... Fruit comes mostly from estate vineyards, with 46% from Eleven Confessions, 32% from Cumulus and 7% from The Third Twin. Just 15% Chardonnay from the Bien Nacido Vineyard in Santa Maria Valley is included-—2019 is the last vintage that any non-estate fruit will be included in the blend. It was fermented in barrel and matured on its lees for about 23 months in 64% new French oak barrels, puncheons and demi-muids and was racked just once prior to bottling. Manfred Krankl especially likes the 150+-year-old wood that the Austrian cooper Stockinger uses to craft its staves. The 2019 white offers high intensity aromatics, with layers of peach, kiwi, candle smoke, petrol and green herbs. The full-bodied palate is concentrated, savory and layered, with loads of alluring, spicy accents. What really sets this wine apart is its broad, satiny texture as it glides through the mouth into a tremendously long finish. Krankl notes that the lees-stirring regimen for this wine helps to build texture, and the buildup of lees on the inside of the barrels better integrates its new oak character. "Petite Manseng berries are very small and the skins are very thick," he adds, "so that also contributes to the texture."