

Far Niente

Le Post & Beam Chardonnay de Far Niente est une expression raffinée du Chardonnay issu de la région de Carneros. Son acidité vibrante, associée à des couches de fruits frais et de chêne subtil, met en valeur la grâce et la pureté de ce cépage emblématique.





Alcool:13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Post & Beam Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le **Carneros AVA**, situé à l'extrémité sud de la **Napa Valley** et de **Sonoma**, bénéficie d'un climat frais, influencé par la proximité de la **baie de San Pablo**. Ce climat maritime est idéal pour la culture du **Chardonnay**, permettant une maturation lente des raisins tout en préservant une acidité naturelle qui rehausse la complexité des fruits.

Le terroir unique de **Carneros**, avec ses sols argileux et bien drainés, offre des conditions parfaites pour produire des **Chardonnays** de haute qualité. La région est reconnue pour donner des vins avec une acidité vive, des saveurs de fruits frais, et un équilibre entre richesse et finesse.

Vinification

Le **Post & Beam Chardonnay** est élaboré avec une intervention minimale, mettant en avant la pureté des fruits. Les raisins, exclusivement **Chardonnay**, sont soigneusement sélectionnés et fermentés dans un mélange de **cuves en acier inoxydable** et de **fûts de chêne français**. Ce processus préserve le caractère fruité du vin tout en ajoutant de subtiles nuances boisées.

Le vin est ensuite élevé **9 mois sur lies** en fûts de **chêne français (30 % neufs)**, ce qui lui confère une texture crémeuse et une complexité supplémentaire, tout en respectant l'acidité vibrante des fruits.

Notes de Dégustation

- Couleur : Or pâle, avec une belle brillance.
- Arômes: Un nez invitant avec des arômes de zeste de citron, de fleurs blanches, et une touche de crème brûlée.
- Bouche: Le vin est vif et élégant, avec des saveurs de melon, de pomme verte et une touche de fruit de la passion, équilibrées par une acidité rafraîchissante. La finale révèle des notes subtiles de vanille et une texture crémeuse grâce à l'élevage en fût de chêne.







Post & Beam Chardonnay 2022

Le Saviez-Vous?

Le nom **Post & Beam** est inspiré de la simplicité classique des constructions en poteaux et poutres, rendant hommage à l'artisanat et à la tradition. Comme ces structures, le **Post & Beam Chardonnay** met l'accent sur la pureté et l'élégance du cépage **Chardonnay**, sans artifices superflus.

Accords Mets et Vins

- Bar grillé au citron et aux herbes : La fraîcheur et l'acidité du vin se marient parfaitement avec les saveurs délicates du poisson.
- **Risotto crémeux au parmesan** : La texture crémeuse du vin s'accorde harmonieusement avec la richesse du risotto, tandis que son acidité apporte de la fraîcheur.
- Poulet rôti aux herbes : L'influence subtile du chêne et la finale crémeuse du vin accompagnent idéalement les notes savoureuses et aromatiques du poulet rôti.
- Salade de fromage de chèvre frais : L'acidité vive du vin sublime la douceur du fromage de chèvre, tandis que ses arômes fruités équilibrent les saveurs de la salade.



Wine Enthusiast (WE): 94 Points (2022)

Subtle oak complexity, rich fruit flavors and a creamy texture add up to an outstanding wine. Aromas of toasted oak and vanilla lead to baked pears, golden apples and a twist of lemon in this nicely balanced, intricate offering.



James Suckling (JS): 91 Points (2022)

Very focused and broad on the nose that displays sliced golden apples, orange zest and chamomile tea leaves with subtle toasty notes and baking spices. Medium-bodied, soft yet bright acidity. Glossy and harmonious.



Robert Parker (RP): 90 Points (2022)

Scents of stone fruit and crème brûlée appear on the nose of the 2022 Post & Damp; Beam Chardonnay from Far Niente. Plump, well rounded and full-bodied in the mouth, it's a fine, if somewhat stereotypical Napa Chardonnay, generous and verging on slightly warm, with a rich, custardy feel and just enough acidity to retain a semblance of balance. & Dalance & Dalance



