



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.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

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 & 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.

