EnRoute

EnRoute Chardonnay "Brumaire" de la Russian River Valley est une expression éclatante du Chardonnay de climat frais, avec un bel équilibre entre agrumes vifs, fruits tropicaux et une texture crémeuse subtilement influencée par le chêne.

Brumaire Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

La **Russian River Valley**, située dans le **comté de Sonoma**, est célèbre pour son climat frais, idéal pour produire des **Chardonnay** élégants et équilibrés. Le brouillard caractéristique de la région, en provenance de l'océan Pacifique, joue un rôle clé dans la modulation des températures, permettant aux raisins de conserver leur acidité tout en développant des saveurs complexes.

Le **EnRoute Chardonnay "Brumaire"** tire son nom de ce brouillard (Brumaire) qui enveloppe les vignobles, créant des conditions parfaites pour la culture du Chardonnay. Ce vin est issu de clones sélectionnés, dont le **clone Wente**, qui apporte une texture riche et des notes tropicales, ainsi que le **clone Rued**, qui contribue à des arômes floraux délicats. Ces clones proviennent de régions clés de la Russian River Valley, telles que **Green Valley** et **Sebastopol**, où les sols **Goldridge loam sableux** ajoutent fraîcheur et complexité aux fruits.

Vinification

Ce **Chardonnay 100 %** a été récolté à la mi-septembre, avec une attention particulière portée à une maturité optimale. Les raisins ont été pressés en grappes entières, suivis d'une fermentation entièrement réalisée en **fûts de chêne français**. Le vin a ensuite été élevé **9 mois sur lies** en **fûts de chêne français** (40 % neufs, 60 % d'un vin), ce qui lui a conféré une texture crémeuse et des arômes boisés délicats sans dominer le caractère fruité naturel.

Le processus de vinification met l'accent sur l'équilibre, visant à conserver l'acidité vive des fruits tout en ajoutant des couches de complexité grâce à l'élevage sur lies et en fût de chêne.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

EnRoute

Brumaire Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Un or pâle brillant.
- **Arômes** : Arômes de **tarte au citron vert**, de **zeste de citron**, et des notes florales subtiles.
- **Bouche** : Le vin offre une acidité vive en entrée, avec des saveurs de **tarte au citron meringuée**, évoluant vers des notes de **pomme cuite** et des épices douces. La finale est longue et aérienne, avec un bel équilibre entre la crémeuse et l'acidité.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **"Brumaire"** fait référence au brouillard saisonnier qui enveloppe les vignobles de la **Russian River Valley**, fournissant des températures fraîches et constantes qui aident à maintenir l'acidité vibrante et les saveurs fraîches des fruits dans le vin. Ce brouillard est essentiel à la création des conditions de culture uniques qui rendent les **Chardonnay** de cette région si distinctifs.

Accords Mets et Vins

- **Galettes de crabe avec une sauce citronnée** : Les notes zestées de citron du vin et son acidité rafraîchissante complètent les saveurs riches et savoureuses des galettes de crabe, tandis que la texture crémeuse se marie parfaitement avec la sauce.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : Les saveurs de pomme cuite et les épices subtiles du vin rehaussent les notes herbacées et savoureuses du poulet rôti.
- **Risotto au homard** : La texture crémeuse du Chardonnay s'accorde à merveille avec la richesse beurrée du risotto, tandis que l'acidité apporte de la fraîcheur au plat.
- **Salade de chèvre frais avec poire et noix** : L'acidité vive et le profil fruité du vin équilibrent le fromage de chèvre tangy et la douceur de la poire.