



Bilancia

Le Bilancia Chardonnay est une superbe expression de Hawke's Bay, offrant un équilibre entre fruits à noyau mûrs et agrumes vibrants, avec une acidité rafraîchissante et une intégration élégante du chêne. Ce vin illustre la pureté et la finesse du Chardonnay néo-zélandais.



BILANCIA



Chardonnay 2022

Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le **Bilancia Chardonnay** est issu de trois vignobles distincts situés à **Hawke's Bay** : la **collina** et **Trelinnoe** à **Roys Hill**, ainsi que **Kaikora** dans le **Centre de Hawke's Bay** à **Ōtāne**. Hawke's Bay est reconnue pour son climat chaud, idéal pour la culture du Chardonnay. Les journées ensoleillées et les nuits fraîches permettent aux raisins de développer des **arômes mûrs** tout en conservant une **acidité rafraîchissante**, essentielle pour produire un Chardonnay bien équilibré.

Chaque vignoble apporte des caractéristiques uniques à l'assemblage, avec des raisins récoltés **à la main** et fermentés séparément afin de préserver les spécificités de chaque terroir.

Vinification

Le processus de vinification du Bilancia Chardonnay commence par un **pressurage en grappes entières**, permettant une extraction douce du jus. Une partie du jus est directement mise en barriques, tandis que le reste est décanté dans des cuves pour un **doux débourbage**. La fermentation a lieu dans des barriques de **chêne français neuf et ancien**, où le vin repose pendant **11 mois**. Aucun collage n'est effectué avant la mise en bouteille, préservant ainsi la texture et le caractère naturels du vin.

L'objectif de la vinification est de produire un vin qui exprime pleinement le **cépage Chardonnay**, en mettant l'accent sur la **fraîcheur** et l'**équilibre**. Cette approche souligne un style convivial pour la table avec une acidité nette.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



BILANCIA

Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec des reflets lumineux.
- **Arômes** : Le nez est expressif, révélant des arômes de fruits à noyau (pêche, abricot) et d'agrumes (citron, lime), soutenus par des notes subtiles de chêne et de minéralité.
- **Palais** : En bouche, le vin est bien équilibré avec des saveurs de fruits à noyau mûrs et d'agrumes, complétées par une texture crémeuse due à l'élevage en fût. Une belle acidité parcourt le vin, lui donnant fraîcheur et longueur.
- **Finale** : La finale est longue, avec des notes persistantes d'agrumes et une touche d'amande grillée provenant de l'influence du chêne.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Bilancia** est dérivé du mot italien signifiant **équilibre**, reflétant la philosophie du domaine de produire des vins harmonisant tous les éléments—fruit, acidité et texture—dans une expression parfaitement équilibrée. Ce nom fait également référence au signe astrologique de la Balance, partagé par les vignerons.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Saumon grillé avec beurre citronné** : L'acidité du vin coupe la richesse du saumon, tandis que les notes d'agrumes rehaussent le beurre citronné.
- **Poulet rôti aux herbes** : La texture crémeuse du vin complète le poulet rôti, et l'assaisonnement aux herbes s'accorde avec les subtiles saveurs de chêne du vin.
- **Pâtes à la sauce crémeuse** : L'acidité du Chardonnay équilibre la richesse de la crème, tandis que ses saveurs de fruits à noyau ajoutent de la profondeur au plat.
- **Plateau de fromages avec Brie et Comté** : Les fromages crémeux et doux sont un accord parfait avec la texture et le profil fruité du vin.



James Suckling (JS) : 96 Points (2022)

Apple and pear tart with hints of toffee. Dried fruits like apples. Some gunpowder. Full-bodied, broad and flavorful but it's nicely framed with tension from the acid and wood tannins. Tight at the end that suggests it needs two or three years of bottle age. But already rich and lively. And impressive. Drinkable but best from 2025. Screw cap.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

The 2022 Chardonnay is sourced from three different vineyards in Hawke's Bay, and the wine is spicy and creamy in the mouth. It has crushed cashew, a hint of almond skin, white peach, green apple, dried curry leaf and saline acidity. A lovely wine, it's complete and mouthfilling, with fresh acid through the finish. Excellent value at \$40 NZD. 14% alcohol, sealed under screw cap.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM