

Kendall-Jackson

Issu des vallées fraîches et brumeuses d'Anderson Valley, ce Pinot Noir révèle l'équilibre unique entre brouillards matinaux et après-midis ensoleillés, offrant pureté aromatique, fraîcheur et finesse texturale.



Grand Reserve Pinot Noir 2021

Californie, Etats-Unis

Région et vignobles

Le Kendall-Jackson Grand Reserve Pinot Noir 2021 provient d'**Anderson Valley**, dans le comté de Mendocino, une appellation réputée pour son climat frais marqué par la proximité de l'océan Pacifique. Les brouillards matinaux et nocturnes ralentissent la maturation, permettant aux raisins de développer une **intensité aromatique** et de préserver une acidité naturelle vive. Les amplitudes thermiques entre journées ensoleillées et nuits fraîches accentuent l'expression aromatique et la finesse des tanins.

Les raisins proviennent exclusivement des **vignobles Jackson Estate**, dont 70 % sont issus chaque année des mêmes parcelles, garantissant une régularité stylistique remarquable. Les **blocs Grand Reserve**, à faible rendement, situés en coteaux, sur crêtes et terrasses, donnent des baies concentrées. Tous les vignobles sont certifiés durables selon les programmes **CCSW et SIP**, témoignant de l'engagement environnemental de Kendall-Jackson.

Vinification

Ce vin est **100 % Pinot Noir**, élaboré à partir de clones bourguignons soigneusement sélectionnés : **777 (51 %), 667 (26 %), 115 (20 %), 4 (1 %), 2A (1 %), et 828 (1 %)**. Chaque lot est vinifié séparément en style « boutique », puis assemblé pour composer une cuvée harmonieuse et complexe.

L'élevage s'effectue pendant **9 mois en fûts de chêne français (99 % dont 18 % neufs)**, apportant une subtile touche toastée et épicée sans masquer l'expression fruitée et florale du cépage. Les équilibres analytiques reflètent cette précision : **acidité titrable 5,4 g/l, pH 3,62, alcool 14,3 %**. Le résultat est un vin alliant fruit éclatant, tension et profondeur.

Alcool :14,60 %

Composition: 100% Pinot Noir

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Grand Reserve Pinot Noir 2021

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis brillant aux reflets violacés.
- **Nez :** Fraises des bois, cerises mûres et prunes, relevées de nuances terriennes, de sous-bois et d'une pointe fumée issue du chêne français.
- **Bouche :** Moyennement corsée, vive et soyeuse, avec des saveurs de cerise confite, de fruits rouges sauvages et d'épices délicates. Tanins veloutés, finale persistante et élégante.

Le saviez-vous ?

La gamme **Grand Reserve** repose sur des parcelles désignées à faible rendement. Depuis plusieurs années, **70 % de l'assemblage provient des mêmes blocs**, assurant une continuité stylistique et une complexité renforcée millésime après millésime.

Accords mets-vins

- **Magret de canard aux cerises :** la chair tendre et le fruit de la sauce dialoguent parfaitement avec les arômes rouges du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages :** les notes terriennes trouvent un écho dans les nuances forestières du Pinot Noir.
- **Saumon grillé :** la texture onctueuse du vin se marie à la richesse de ce poisson gras.
- **Poulet rôti aux herbes :** un accord classique qui met en valeur la fraîcheur fruitée et la structure soyeuse du vin.