



Far Niente

Far Niente Chardonnay est une superbe expression du terroir de la Napa Valley, offrant un équilibre harmonieux entre l'intensité des fruits, une acidité vibrante et une touche raffinée de chêne.



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2023

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Far Niente Chardonnay provient de certains des meilleurs terroirs de la Napa Valley, notamment des vignobles situés dans les régions de **Carneros** et de **Coombsville**. Le climat maritime frais de Carneros, combiné à ses sols bien drainés, offre un environnement idéal pour la culture du **Chardonnay de haute qualité**. L'influence de la baie de San Pablo apporte des brises fraîches et du brouillard matinal, maintenant une température idéale pour préserver l'acidité naturelle des raisins.

À **Coombsville**, le climat est légèrement plus chaud, mais les sols y sont riches en **limon graveleux et en cendres volcaniques**, ajoutant de la profondeur et de la structure au vin. L'alliance de ces deux terroirs donne un Chardonnay qui marie la fraîcheur et la minéralité de Carneros à la richesse de Coombsville. Une gestion proactive du vignoble a permis de maintenir une qualité exceptionnelle malgré quelques vagues de chaleur.

Vinification

Ce Chardonnay est issu de **100% Chardonnay** récolté entre août et septembre. La fermentation se fait à 88 % en **fûts de chêne français** et à 12 % en cuve inox, une méthode permettant de préserver à la fois la fraîcheur du fruit et l'élégance du boisé.

Il est important de noter que la **fermentation malolactique est évitée**, afin de préserver l'acidité naturelle et la vivacité du vin. L'élevage se déroule pendant **10 mois sur lies** en **fûts de chêne français**, dont **50% neufs et 50% ayant servi une fois**, apportant des nuances délicates de grillé sans dominer les arômes de fruits.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une teinte paille brillante avec des reflets dorés subtils.
- **Arômes** : Nez très expressif avec des notes de **citron**, de **melon** et de **poire mûre**, accompagnées de touches subtiles de vanille et de chêne grillé.
- **Bouche** : En bouche, l'entrée est **soyeuse**, avec des saveurs de **poire juteuse**, de **fruits à noyau** et de **zeste d'agrumes**. La **minéralité** et l'**acidité croquante** apportent de la fraîcheur, tandis que la finale est longue, avec des notes persistantes de **citron** et une touche délicate de **chêne grillé**.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chardonnay 2023

Le Saviez-vous ?

Le nom **Far Niente** signifie en italien "sans souci", reflétant la philosophie du domaine d'élaborer des vins élégants et équilibrés. Fondé en 1885, le domaine est aujourd'hui reconnu pour la qualité exceptionnelle de ses **Chardonnay**, qui comptent parmi les meilleurs de la Napa Valley.

Accords Mets et Vins

- **Homard poché au beurre citronné** : La richesse du homard est magnifiquement équilibrée par l'acidité et les notes d'agrumes du vin.
- **Poulet rôti aux herbes** : La texture crémeuse du vin et les nuances boisées se marient parfaitement avec les saveurs herbacées du poulet rôti.
- **Risotto aux champignons** : La texture onctueuse du risotto est mise en valeur par la bouche soyeuse du Chardonnay, tandis que la minéralité du vin amplifie les saveurs terreuses des champignons.
- **Fromages à pâte molle** : Des fromages tels que le Brie ou le Camembert soulignent la texture élégante et l'acidité de ce vin.

Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2022)



A creamy texture carries lush, ripe tropical fruits, ample butter and toast nuances in this bold, full-bodied wine. The layering of baked apples, vanilla, Bartlett pears and almonds is impressive and delicious.

James Suckling (JS) : 93 Points (2022)



A medium-bodied, balanced and elegant chardonnay with notes of apples, spiced pears, burnt lemons and sweet spices. Delicate and creamy with a fine texture and a supple, mellow and delicious finish.

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2022)



Generous and lush, offering ripe mango, peach, melon and apricot flavors at the core, with accents of nutmeg, salted, buttery pastry, marmalade and orange blossoms. A lovely, crisp thread of acidity weaves in and out, keeping the flavors energetic and fresh. Drink now. 38,000 cases made.

