Chateau Ste Michelle

Issu des vignobles baignés de soleil de la Columbia Valley, ce Chardonnay combine parfaitement la structure de l'Ancien Monde avec l'intensité du Nouveau Monde.

Columbia Valley Chardonnay 2022

Washington, Etats-Unis

Région et Vignobles

La **Columbia Valley**, située dans l'État de Washington, est réputée pour ses conditions idéales de culture des raisins. Protégée par l'**ombre pluviométrique des montagnes Cascades**, la région bénéficie de faibles précipitations, ne recevant qu'un tiers de l'eau nécessaire aux vignes, ce qui nécessite une irrigation au goutte-à-goutte minutieuse. Cette pratique favorise des baies plus petites, riches en saveurs concentrées et en acidité vive.

Les raisins du **Chardonnay** proviennent d'un mélange de vignobles situés dans des zones plus fraîches et plus chaudes de la Columbia Valley. Ce choix permet un équilibre entre l'intensité des fruits mûrs et une acidité naturelle rafraîchissante. La saison de croissance s'est distinguée par des conditions douces, avec un débourrement légèrement précoce suivi d'un été frais. L'automne sec jusqu'en octobre a permis une maturation optimale des fruits, offrant une qualité exceptionnelle et homogène.

Vinification

Ce **Chardonnay** a bénéficié d'une fermentation malolactique après la fermentation principale, ajoutant richesse et complexité au vin. Afin de maintenir un équilibre harmonieux entre fraîcheur et profondeur, **43 % du vin a été fermenté en cuves inox**, préservant les saveurs vibrantes de fruits, tandis que **57 % a été élevé sur lies pendant six mois** dans un mélange de fûts de chêne (32 % de chêne neutre, 12 % de chêne d'un an et 13 % de chêne neuf).

Cette combinaison apporte de la fraîcheur et une acidité éclatante tout en ajoutant des couches subtiles de crémeux et des nuances toastées, donnant un Chardonnay polyvalent et bien équilibré.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Columbia Valley Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle avec une clarté brillante.
- **Nez** : Arômes de **citron juteux** et de **pomme croquante**, accompagnés de notes subtiles de **vanille** et de **chêne grillé**.
- **Bouche** : Vive et rafraîchissante, avec des saveurs de **zeste de citron**, de **pomme verte** et une touche de **melon miel**, équilibrées par une texture crémeuse et une finale nette et persistante.

Le Saviez-Vous ?

Fondé en **1934**, Chateau Ste Michelle est l'un des domaines viticoles les plus historiques de l'État de Washington. Pionnier dans la culture des cépages vinifera, ses vins sont désormais disponibles dans les 50 États américains et dans plus de 100 pays à travers le monde.

Accords Mets et Vins

- **Saumon grillé avec beurre citronné à l'aneth** : Les notes d'agrumes du vin complètent la richesse du poisson et la fraîcheur de l'aneth.
- **Poulet piccata** : Son acidité vive et sa texture crémeuse équilibrent les saveurs zestées et salées du plat.
- **Pâtes primavera** : La fraîcheur du vin met en valeur la vivacité du mélange de légumes.
- **Fromages à pâte molle comme Brie ou Camembert** : La texture crémeuse du vin s'accorde harmonieusement avec la richesse de ces fromages.

Wine Spectator (WS) : 88 Points (2020)

A fruit-forward quaff, with juicy pear, cinnamon and tropical fruit flavors. Drink now.

Wine Enthusiast (WE) : 88 Points (2019)

The aromas offer notes of clarified butter, peach and Muscat gummy. The flavors are lighter styled, straight down the fairway. Best Buy.