Importation de vin ROUCET Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Hayes Valley Chardonnay

ROU012

Historique

Hayes Valley c'est le tout dernier projet de Clos Lachance qui a l'objectif très ambitieux d'offrir un vin provenant à 100% de leur propriété au même prix que les vins provenant de gros négociants produisant des vins industriels au goût formaté, omniprésents sur le marché californien. Comme si ce n'était pas assez le vin est produit en plus dans le respect du développement durable (sustainable). Rien n'est laissé au hasard, que ce soit l'étiquette en papier recyclé, l'encre naturel qui n'est pas traité chimiquement, le verre léger pour la bouteille, l'eau est recyclée et l'électricité provient d'énergie renouvelable.

Reconnaissance

Pays	Etats-Unis	**Producteur**	Hayes Valley
Région vinicole	Californie	**Cépage(s)**	100% chardonnay
Appellation	Monterey County (Scheid Vineyards)	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	10° C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle aux reflets verts brillants.

Nez

Arômes de pommes, de melons et de poires ainsi qu'une bonne salade de fruits tropicaux (Ananas, banane, mangue et papaye). Il y a de légères notes boisées qui s'ajoute à l'ensemble.

Bouche

On croque dans la poire soutenu par le citron frais, bien équilibré, avec beaucoup de fraîcheur.

Accord mets/vin

Avec les poissons et les charcuteries fines, excellent avec des pétoncles accompagnés d'une salsa de mangues, avec les volailles et les viandes blanches.

Commentaires

Les vignes sont situées dans le comté de Monterey. Cette région côtière est reconnue pour ses nuits fraîches et brumeuses et ses journées chaudes et ensoleillées…conditions idéales pour produire des raisins donnant des vins fins et élégants. Tous les raisins entrant dans ce vin sont récoltés à la main et triés deux fois avant d'être pressés en grappes entières. Ce jus sera laissé en cuve pendant 48h avant d'être transféré en cuve inox pour la fermentation à 55°F. 20% du jus sera mis en barrique française et fera sa fermentation malolactique. L'autre 80% sera élevé en cuve inox. Taux de sucre résiduel: 0.08 g/L

En une ligne

Du chardonnay bien mûr, plein de fruit avec de la fraîcheur et une légère note boisée en finale