

Appellation : Monterey County
Cépage : 100% Chardonnay
Terroirs : Sols argileux
Région : Californie
Degré alcoolique : 14,5 %vol
Elevage : Fûts français durant 5 mois dont 15% neufs



Histoire :

Au XVIIIe siècle déjà, les missionnaires espagnols avaient découvert le potentiel viticole de la région de Santa Lucia de Monterrey en Californie. Deux siècles plus tard, Nicky Hahn et sa femme Gaby y acquièrent des terres, alors que les collines sont occupées par les pâturages qui servent à nourrir le bétail.

En 1980, les Hahn sortent leur première cuvée, et, 11 ans plus tard, la zone est reconnue comme appellation (AVA) grâce à l'impulsion de Nick.

Près de 260 hectares sont aujourd'hui sous la supervision de leur fils Philip et du maître de chais Paul Clifton.

Description :

Issu d'un secteur privilégié de Monterey, la Cuvée Hahn Estate Chardonnay offre le meilleur visage du chardonnay de climat chaud : un nez généreux marqué par l'exotisme (mangue, vanille...), une bouche corsée, dotée d'une texture crémeuse et de saveurs entêtantes de fruit exotique, de beurre et de fruit sec. Des rondeurs parfaitement assumées pour ce chardonnay puissant et raffiné.

Accords :

Viandes blanches, volailles
Fromages

Service :

11°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

