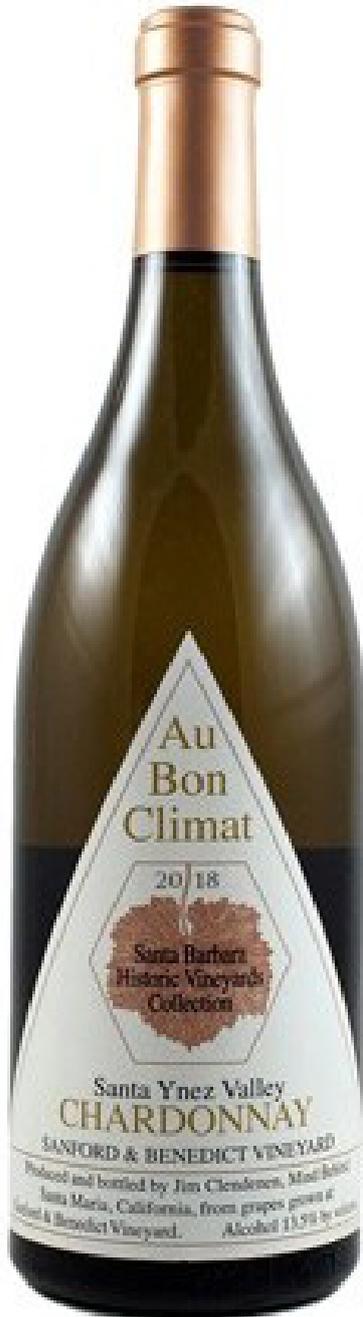




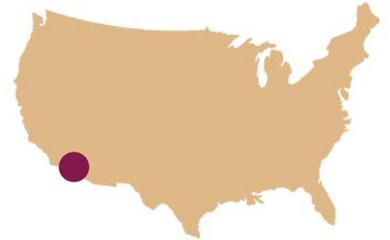
Au Bon Climat

Sanford Benedict Chardonnay

2018



Appellation :	Santa Rita Hills
Cépage :	100% Chardonnay
Terroirs :	Sols Argilo-calcaire
Région :	Californie
Degré alcoolique :	13,5%
Elevage :	20 mois en fûts français (30% bois neufs)



Histoire :

En 1998, Jim Clendenen achète 100 hectares à Sisquoc, près de la rive Sud de la rivière du même nom en face des vignobles de « *Bien Nacido* ».

Ce terrain fut planté, un drainage installé ainsi qu'une irrigation en goutte-à-goutte. Au total, 1600 pieds de vigne rigoureusement sélectionnés furent plantés par hectare. Dès la cinquième année, en 2002, la première vendange a eu lieu.

Depuis, le vignoble produit moins de deux tonnes de Pinot Noir par hectare chaque année. C'est grâce à ce rendement faible issu de ces vignes peu vigoureuses que le fruit produit est si intense.

Description :

Le profil de saveur de ce chardonnay bien structuré est dans le domaine subtil de la poire et de la pomme avec des accents de lavande et d'anis. Les notes d'agrumes de citron et d'orange évolueront vers une note plus minérale et saline. Au fil du temps, des saveurs et des arômes supplémentaires apparaîtront au fur et à mesure que le vin se développera. Jeune Chardonnay, ce vin se marie bien avec tous les poissons, du saumon à la truite. Avec l'âge, les accords mets et vins s'accorderont avec des plats à base de champignons et de gibier à plumes.

Accords :

Sushi, risotto, lotte au lard, poule au pot

Service :

9-11°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

