



Au Bon Climat

Santa Barbara Chardonnay

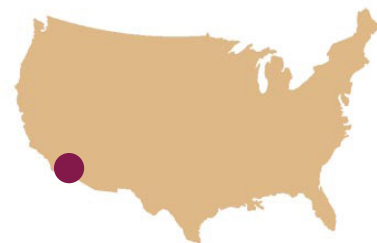
2020

www.aubonclimat.com



Appellation : Santa Barbary County
Cépage : 100 % Chardonnay

Terroirs : Sols argilo-calcaires
Région : Californie
Degré alcoolique : 13,5%vol
Elevage : Fûts français durant 10 mois



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.

Au Bon Climat élabore des chardonnays équilibrés et conviviaux depuis 1982. Même au début des années 2000, lorsque les chardonnays mûrs et boisés faisaient fureur, Au Bon Climat s'en tenait à un style plus subtil et raffiné, avec minéralité et intensité.

Description :

Le Chardonnay du comté de Santa Barbara 2020 est un bel exemple du style Au Bon Climat. Les arômes de pierre à fusil ressortent, tandis qu'en arrière-plan se trouve une note d'épices intrigante de clou de girofle et de noix de muscade provenant d'un élevage en fûts de surlies dans des fûts François Frères quelque peu neutres pendant 10 mois. Les saveurs et les arômes d'agrumes et de fruits à noyau se terminent par une belle note de zeste de citron/citron vert.

Accords :

Poule au Pot, Filet de canette sauce au miel, gnocchi poêlés et son écrasé de pâtes douces, Rôti de lotte au lard de Colonnata et à l'ail rose

Service :

10 - 12°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

