



Californie 



<https://aubonclimat.com/>

Au Bon Climat

Santa Barbara Pinot Noir 2023

HISTOIRE :

Si Au Bon Climat est devenu un domaine iconique, c'est grâce à feu Jim Clendenen, vigneron visionnaire, animé par l'ambition de créer des vins à l'image des grands crus français, élégants, équilibrés et complexes.

Il a révélé la Santa Barbara où l'air froid du Pacifique tempère ces vallées orientées est-ouest. Les sols constellés de fossiles marins, sont des terroirs parfaits pour le Pinot Noir et le Chardonnay. En 1982, lorsqu'il plante ses premières vignes, il y a 40 ans, c'était un Far West viticole ; aujourd'hui, c'est une région phare de Californie.

Depuis le départ de Jim en 2021, le domaine familial est entre les mains expertes de son bras droit Jim Adelman, épaulé par ses enfants Isabelle et Knox Clendenen. Ensemble, ils perpétuent une viticulture durable et des vinifications artisanales.

Cette cuvée est issue des parcelles de Bien Nacido, North Canyon, Rancho Real, Kick On et Los Alamos. Le millésime 2023 est remarquable, porté par un été tempéré et des conditions sanitaires idéales.

APPELLATION : Santa Barbara
CÉPAGE : Pinot Noir
TERROIR : Argileux-calcaire
RÉGION : Californie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5%
ACIDITÉ : 5,4 g/L

ELEVAGE :

8 à 12 mois en fûts de chêne neutres
François Frères

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 14 -16°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe rubis limpide dévoile un nez subtil d'hibiscus, canneberge, fraise, laurier, thé noir et pierre humide.

En bouche, il révèle des notes de groseille, myrtille et orange sanguine. Parfaitement équilibré, avec juste ce qu'il faut de tanins et d'acidité, sa structure veloutée et savoureuse, laisse présager un excellent potentiel de garde.

ACCORDS :

Tarte salée à la betterave et au chèvre, magret de canard, rôti de dinde à la canneberge, côtes de porc

