




BOGLE
— FAMILY —
VINEYARDS

Californie 



Bogle

Chardonnay 2023

boglewinery.com

HISTOIRE :

Bogle est une famille californienne installée à Clarksburg, fermiers depuis 1870 et vignerons depuis 1968. Jody, Warren et Ryan Bogle représentent la sixième génération, accompagnés par Chris Smith au vignoble et Eric Aafedt en cave. Ce dernier a d'ailleurs été réélu vigneron de l'année par Wine Enthusiast l'an passé.

Bogle Family Vineyards est l'un des derniers grands domaines familiaux indépendants de Californie. Profondément enracinée dans son terroir, la famille a converti l'ensemble de ses vignobles, aujourd'hui certifiés en viticulture durable selon le cahier des charges californien. Leurs vins se distinguent par un style gourmand, accessible et équilibré, offrant une lecture très claire des cépages.

La presse américaine salue régulièrement cette cuvée Chardonnay comme l'un des meilleurs rapports qualité/prix du pays. Le millésime 2023 se caractérise par un cycle frais, sans excès, offrant des conditions idéales pour une maturation régulière.

APPELLATION : Californie
CÉPAGE : Chardonnay
RÉGION : Clarksburg
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE :
Fermentation à 50 % en barriques et 50 % en cuve inox. Élevage sur lies et bâtonnage manuel mensuel.

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 10°C
Capacité de garde : 5 ans



NOTE PRESSE :

Wine Enthusiast : 92/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur des arômes généreux de pomme, poire juteuse et pêche blanche. Notes de vanille, beurre frais et épices douces issues de l'élevage partiel en fût. En bouche, la texture est ample et crémeuse, équilibrée par une fraîcheur citronnée. La finale illustre le style gourmand, accessible et très typique de Californie.

ACCORDS :

Filet de lotte et sa sauce au beurre, risotto, poulet rôti, escalope de veau à la crème