



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Monterey Chardonnay

ROU002

### Historique

L'histoire de Clos LaChance, c'est l'histoire d'un couple de passionnés du vin qui en 1987 décide de planter par pur plaisir quelques vignes derrière leur maison à Saratoga en Californie. Rapidement le vin acquiert une réputation telle auprès des amis et des proches de la famille, que la demande dépasse vite le cercle d'amis et les quantités de bouteilles produites sont rapidement insuffisantes. Brenda LaChance et Bill Murphy décident donc d'acheter d'autres vignes dans la superbe région des montagnes de Santa Cruz. Cette région côtière assez fraîche est reconnue pour produire des raisins donnant des vins parmi les plus fins et élégants de Californie. La table était mise pour devenir la maison respectée qu'elle est devenue.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Etats-Unis	<b>Producteur</b>	Clos LaChance
<b>Région vinicole</b>	Californie	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Monterey County	<b>Conservation</b>	Environ 6 ans selon le millésime.
<b>Service</b>	12° C		

### Description

#### Oeil

Jaune paille à reflets dorés

#### Nez

Bouquet aux arômes d'agrumes, de pommes vertes et de poires. Le tout rehaussé de notes beurrées et épicées.

#### Bouche

L'attaque est souple et la matière est suave et fruitée. L'acidité est fondue et laisse une sensation fraîche en milieu de bouche. Le côté épicé et confit se retrouve plutôt sur la finale. Le vin est généreux et riche sans manquer de finesse.

### Accord mets/vin

Avec les poissons et les charcuteries fines, avec les volailles et les viandes blanches qu'on veut mettre à l'honneur

### Commentaires

- Rendement à l'hectare naturellement bas, ce qui procure concentration et élégance. - Fermentation en cuve inox précédé par une macération à froid de 48 heures en grappe entière. - Le vin est ensuite vieilli sur lies durant 14 mois en barrique (30% neuve) Levures indigènes. Sucre résiduel : 1.8 g/L

### En une ligne

Un chardonnay puissant aux notes fruitées, boisées et beurrées bien intégrées dans la structure et la richesse du vin.