



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



● Hadley's Cuvee

PRV027

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

Pays	Etats-Unis	Producteur	Clos LaChance
Région viticole	Californie	Cépage(s)	60% chardonnay, 20% viognier, 20% sauvignon blanc
Appellation	Santa Clara Valley	Conservation	Environ 6 ans selon le millésime.
Service	12° C		

Description

Oeil

Jaune paille à reflets dorés

Nez

Nez expressif d'orange, melon, pomme et poire.

Bouche

Bouche fraîche sur la pomme verte, les agrumes et fruit de la passion. De belles notes de jasmin contribuent à la complexité du vin.

Accord mets/vin

Commentaires

Sucre résiduel: 0.08 g/L - 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 : 1.8g/L

En une ligne