



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



Sauvignon blanc Estate

ROU079

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 vinicole	Californie	Cépage(s)	100% sauvignon blanc
Appellation	Santa Clara Valley	Conservation	5 ans
Service	12° C		

Description

Oeil

Robe jaune paille pâle

Nez

Nez de zeste de citron vert, pomme fraîche et rose.

Bouche

En bouche, le vin rappelle la citronnelle, les agrumes avec une pointe de minéralité. Acidité bien intégrée.

Accord mets/vin Idéal avec le fromage de chèvre, les figues et le crabe.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,09 g/L Les raisins sont égrappés et trempés à froid sur les peaux pendant 48 heures pour permettre une extraction limitée des composés phénoliques et des tanins des peaux. Après le trempage, les peaux sont pressées et le vin décante à froid pendant 48 heures supplémentaires, ce qui permet au jus d'être soutiré des lies pour un environnement de fermentation impeccable. Cette technique supplémentaire donne à ce sauvignon blanc une sensation en bouche plus ronde et un corps plus large, le distinguant du style typique de la Central Coast ou du Sauvignon blanc «nouveau monde». Après la fermentation, le vin repose dans des cuves en acier inoxydable où il est collé et filtré avant la mise en bouteille.

En une ligne