



● Seghesio Chardonnay

15130932

Historique

Arrivé d'Italie (Piémont) en 1895, Edoardo Seghesio plante ses premières vignes dans la région d'Alexander Valley. Pendant plusieurs années, la maison Seghesio est en mode survie. Ils doivent passer à travers la prohibition (1919 à 1933), la crise économique de 1929, et finalement les deux guerres mondiales. C'est en 1994 que la charge est donnée. Tout y passe, que ce soit les techniques de culture de la vigne, les rendements à l'hectare qui sont revus à la baisse, et les méthodes de vinification.

Reconnaissance

90 points - James Suckling (mill. 2020)

Pays	Etats-Unis	Producteur	Seghesio Fam. Vine.
Région viticole	Californie	Cépage(s)	95% chardonnay, 5% vermentino
Appellation	Sonoma County	Conservation	
Service	10 °C		

Description

Oeil

Jaune pâle aux reflets dorés

Nez

Au nez, on retrouve des arômes de pomme, brioche et citron.

Bouche

Le vin est crémeux et rond en bouche, avec une pureté cristalline de fruits accentuée par les notes épicées provenant du temps passé en fûts de chêne français.

Accord mets/vin

Fruits de mer: palourdes, homard. Poulet roti et saumon au beurre blanc.

Commentaires

Le vin provient de différents vignobles donc les sols et le climat lui apportent leurs différentes caractéristiques. Une touche de Vermentino (4%), cépage typiquement italien, donne une saveur unique à ce Chardonnay. Vignoble certifié "développement durable"

En une ligne