

Kendall Jackson Vintner's reserve - Chardonnay

Etats-Unis - Californie

C'est en 1982 que l'aventure commence avec le premier millésime de Kendall-Jackson Chardonnay par Jess Jackson. Kendall-Jackson possède aujourd'hui un grand nombre de parcelles sur les meilleurs terroirs de Californie. Barbara Banke à la tête du domaine ne cesse de le développer avec pour seul intérêt la poursuite de la qualité.



Récolte issue de 4 comtés : Monterey, Santa Barbara, Mendocino et Sonoma. Une précaution particulière est portée à la coordination du climat et du sol avec chaque type de cépage planté



Pressurage de la grappe entière pour garder la fraîcheur du fruit. Fermentation en barrique française et américaine



Elevage sur lies durant 7 mois. Batonnage tous les mois



Homard, blanquette de lotte, asperge à la crème



11 - 13 °C



3 - 5 ans



Robe de couleur jaune paille. Au nez, des arômes tropicaux magnifiquement intégrés avec de l'ananas, de la mangue et de la papaye. En bouche, des notes de citron explosent. Une profondeur et un équilibre sans pareil dû aux saveurs de vanille et de miel. Des touches de chêne toasté et de beurre arrondissent la longue finale de ce vin

La production nord-américaine de vin se concentre à hauteur de 90% en Californie. Dans ces 90%, la majeure partie de la production provient de la zone de Sonoma County. La sous-région la plus connue et réputée reste encore celle de Napa Valley où sont regroupés les grands noms du vin américain. On retrouve cependant une variété de terroirs et de styles de vins remarquables sur toute la côte ouest.



Le chardonnay est le cépage le plus connu du monde. Il est originaire de Bourgogne où il trouve son terroir de prédilection : l'argilo-calcaire. Il est présent dans d'autres grandes régions viticoles comme la Californie où il donne des vins amples, élégants aux arômes délicats et fruités tels que les fruits blancs, le miel et le beurre.