

SEGHESIO

Sonoma County - États-Unis

www.seghesio.com.com



SINCE 1895
SEGHESIO
Family Vineyards



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH: 3.55

Acidité Total : 5.5 g/L

Sonoma Chardonnay - 2022

Appellation : Sonoma County

Cépage : 95% Chardonnay et 5% Vermentino

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 6 mois en fûts de chêne français et américain, suivi de 5 mois en cuves inox. Une petite partie (3 %) a été élevée 8 mois en foudres (500L) neufs avant un affinage final en cuves inox

Un mot sur la cuvée

Découvrez le Chardonnay 2022 de Seghesio Family Vineyards, une alliance parfaite entre fraîcheur et élégance. Issu des meilleurs terroirs de Californie - Sonoma, Monterey et San Luis Obispo - ce vin reflète l'expertise et la passion d'une famille dédiée à créer des instants précieux à partager. Avec ses notes vibrantes de citron confit, de poire croquante et une délicate touche de chêne, enrichies par un soupçon de Vermentino, cette cuvée réinvente le Chardonnay californien avec une signature unique et contemporaine.

Le domaine

Seghesio Family Vineyards, fondé en 1895 par Edoardo Seghesio, un immigrant piémontais, est un symbole de l'excellence viticole californienne. Avec 160 hectares de vignes répartis entre Alexander Valley, Russian River Valley et Dry Creek Valley, le domaine s'est forgé une réputation autour du Zinfandel, notamment grâce à des parcelles historiques plantées il y a plus de 90 ans. Fidèle à ses racines italiennes, la famille Seghesio, à travers quatre générations, allie tradition et innovation en produisant des vins d'exception et en célébrant l'art de vivre à la croisée de la gastronomie et de la convivialité

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Citron confit, poire et une touche de chêne toasté, sublimé par des nuances de vanille et de pêche blanche.

Une attaque vive et fraîche, suivie d'une texture soyeuse. Une finale élégante et mémorable.

Conseils

T° de Service : 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Risotto crémeux aux cèpes et copeaux de parmesan

Tartare de crabe à la mangue et zeste de citron vert