

CHAMISAL

Californie - États-Unis

www.chamisalvineyards.com



CHAMISAL VINEYARDS



Informations techniques

Alcool : 13%

SLO - 2021

Appellation : San Luis Obispo County

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroirs : Sols sablonneux, granitiques et argileux

Région : Californie

Élevage : 6 mois en fût de chêne français et dans des cuves inox

Un mot sur la cuvée

Ce Pinot Noir né des vignobles les plus influencés par la côte californienne. Grâce au climat frais de la vallée d'Edna, à seulement cinq miles de l'océan Pacifique, chaque gorgée offre une fraîcheur éclatante et une vibrante palette aromatique. Un vin rafraichissant, fruité et d'une grande élégance, porté par des conditions idéales pour révéler tout le potentiel de ce cépage exceptionnel.

Le domaine

Le domaine Chamisal, pionnier de l'Edna Valley, est un véritable ambassadeur des Pinots et Chardonnays de la Central Coast de Californie. Situé à proximité du Pacifique, ce vignoble planté en 1973 dans une région encore inconnue à l'époque, bénéficie d'un climat frais et de sols variés, tels que le Chamise Shaly Loam et le Salinas Clay Loam. Avec plus de 50 ans d'expérience, Chamisal a su tirer parti de ses terroirs pour produire des vins vifs, parfumés et profonds, mettant en avant une fraîcheur qui devient une véritable signature de la Californie nouvelle vague.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Cerise, framboise et cannelle.

En bouche, le vin est lumineux et juteux, avec des tannins légers et une finale fraîche.

Conseils

T° de Service : 14 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Saumon grillé

Canard rôti aux fruits rouges