SKYWALKER
VINEYARDS

BLANC 2021 SOMMITÀ

Marin County - Californie

Skywalker Vineyards a vu le jour en 1991. Cependant, les origines du rêve viticole de George Lucas remontent à son enfance à Modesto, en Californie. Un lieu de vie entouré de vignobles, où flottait dans l'air le parfum des raisins en fermentation et imprégné de la culture de la vigne et de la vinification. Découvrez des vins haut de gammes qui séduiront les œnophiles les plus passionnés.

Sommità signifie 'sommet' en italien. Les vignes de Chardonnay ont été plantées au début des années 2000, au-dessus du lac Ewok, sur des pentes afin d'éviter les effets les plus néfastes du vent tout en bénéficiant du soleil. L'influence rafraîchissante de l'air marin prolonge la saison de croissance du Chardonnay, permettant ainsi au fruit d'atteindre sa pleine maturité sans surmaturation. L'essence même du Chardonnay transparaît dans chaque verre.

CE PAGES :
100% Chardonnay

RECOLTE :
Vendanges manuelles dans des caissettes de 25 kg. Les vents frais prolongent la saison de croissance d'environ 30 jours permettant aux raisins d'atteindre une maturité optimale. Cette maturation plus lente concentre les arômes et donne un vin complexe et raffiné

TERROIR :
Cultivé sur les crêtes d'un paysage vallonné où prédominent le grès, le limon et le schiste, ces sols montagneux peu profonds offrent un excellent drainage, permettant une concentration des arômes du raisin. Grâce à un réseau racinaire complexe, les vins produits à partir de ces raisins offrent par conséquent une grande richesse aromatique

ALTITUDE :
300m

VINIFATION :
Fermentation en cuves inox

ELEVAGE :
Entre 6 et 12 mois d'élevage en fût de chêne pour 30% du volume

ASPECT :
Robe jaune pâle

NEZ :
Saveurs vives et fraîches de fruits du Chardonnay du comté de Marin. Arômes d'ananas et d'abricot

BOUCHE :
Arômes de pomme verte et d'agrumes se dégagent dès la première gorgée. Une finale minérale, vive et rafraîchissante, offrant une belle sapidité.

ACCORDS METS ET VINS :
Asperges à la crème, salade César, agneau au curry, brochettes de lotte grillées aux herbes, fruits de mer, desserts aux fruits et aux agrumes

TEMPS DE GARDE :
6 années