

Meldville by Derek Barnett Chardonnay 2017



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Canada
Producteur	Meldville by Derek Barnett
Appellation	VQA Lincoln Lakeshore
Région	Ontario
Couleur	Blanc
Intensité	Léger
Encépagement	100% Chardonnay
Vinification	Après éraflage, les raisins sont pressés délicatement. Le jus entreposé frais est ensuite fermenté en barriques de chêne français et canadien. Des levures sélectionnées sont utilisées pour une fermentation lente et fraîche.
Production annuelle	3600 bouteilles
Élevage	Un bâtonnage est fait hebdomadairement sur une période de trois mois pour développer une belle texture et un équilibre au vin.
Pourquoi on l'aime?	D'une belle couleur jaune pâle, le nez sent bon les fruits à chair blanche avec des notes épicées et un soupçon de fleurs fraîches printanières. Le palais a une texture riche avec des saveurs de pomme cuite et de poire blanche finissant sur des notes d'agrumes. Le séjour en barrique lui rend ses notes épicées. Un très beau vin pour accompagner des pâtes crémeuses, des poissons et de la volaille au beurre. A servir juste frais pour permettre au vin d'exhaler ses arômes et ses saveurs intenses.