



Chardonnay
Grand Reserve
2006

Philosophie :

Chez Kendall-Jackson nous produisons des vins de qualité supérieure en provenance de la côte californienne. Nous recherchons soigneusement les climats parfaits et les sols idéaux pour cultiver chaque variété de raisin. Notre vin Grande Réserve est un mélange impérial de raisin cueilli à la main en provenance de nos meilleures propriétés viticoles. Seulement 1.5% des meilleurs raisins seront utilisés afin d'obtenir ce vin de grande qualité. Commence alors le travail d'artisanat sur chaque lot de vignoble. Chaque parcelle est mise en barrique séparément pour le vieillissement. Cela permet la production de vins ayant un goût unique et des saveurs propres à chaque terroir. Les cépages en barriques seront mélangés astucieusement créant ainsi un vin riche, profond, complexe et équilibré.

Notes de dégustation :

Le millésime 2006 se distingue par un été très chaud. Puis, au mois d'août, le brouillard qui caractérise la côte californienne tout en fraîcheur en matinée et en soirée – merci à l'influence maritime – est revenu permettant ainsi aux raisins de ralentir le processus de maturation. Le comté de Santa Barbara apporte au chardonnay une maturité exceptionnelle. Saveur élégante et tropical, ce chardonnay a des notes d'essence de citron, de limette et de pamplemousse. L'ananas bien mûrs ainsi que la mangue sont des saveurs également présentes dans ce chardonnay riche à la texture veloutée. La finale dure encore et encore...

Appellation :

55% Monterey County
45% Santa Barbara County

Composition :

100% Chardonnay

Vieillissement :

Vieilli 8 mois. 78% en barriques françaises (23% neuves) et 22% en barriques américaines.

Commentaire de presse :

«Gorgeous tropical fruits, pineapple in particular, as well as honeysuckle and some floral notes jump from the glass of this pure, rich wine that exhibits subtle oak but is dominated by its fruit.

90 points, The Wine Advocate»