Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657

MATCHBOOK WINES

Chardonnay 2017

24,35$
* Prix de détail suggéré

Frais de service	0,00$
Code produit	14316559
Prix licencié	21.16$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	États-Unis
Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
Région	Californie
Sous-région	Yolo, Dunnigan Hills
Qualité	Estate bottled
Cépage(s)	Chardonnay 99 %
Cépage(s)	Verdejo 1 %
Pourcentage d'alcool	13,9%
Couleur	Blanc
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Chêne français, américains et européens
PH	3,87



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Pourquoi avoir choisi le nom Matchbook, qui signifie carton d'allumettes? John Giguiere a grandi sur une ferme à la fin des années 1950 et au début des années 1960, et il était alors un pyromane invétéré, qui mettait le feu à toutes sortes de choses, dont le champ de blé de son père. Sa fascination envers les cartons d'allumettes a fini par passer, mais il conserve encore de bons souvenirs du pouvoir qu'ils recèlent.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le millésime 2020 du Matchbook Chardonnay est remarquable pour les riches saveurs de fruits qui se sont développées au cours de la longue saison de croissance. La couleur est le classique paille doré californien. Les saveurs sont pleines de notes tropicales qui sont devenues une signature de notre Chardonnay de Dunnigan Hills : ananas, mangue, melon et papaye. La fermentation malolactique à 60 % ajoute une texture crémeuse ; le vieillissement en chêne ajoute une touche de vanille et de cr...

NOTES SUR LE PRODUIT

Six clones différents de Chardonnay ont été savamment mélangés pour créer ce vin. Tous les raisins ont été cueillis de nuit et livrés à la cave avant le lever du soleil afin de s'assurer que les fruits soient écrasés lorsqu'ils sont frais. Nous avons utilisé des "cocktails" de levures (un mélange des levures compatibles préférées de notre vinificateur) sur tous les lots pour permettre aux caractères complexes de la fermentation d'évoluer. Les lots fermentés ont été...

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montérégie, Estrie & Centre du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal