



MATCHBOOK WINES

24,35\$

* Prix de détail suggéré

Chardonnay 2018

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14354213
\$	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 97 %
🍇	Cépage(s)	Verdejo 3 %
%	Pourcentage d'alcool	13.9%
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	78% chêne neuf; 22% chêne de 2 à 5 passages
📄	PH	3.93

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Pourquoi avoir choisi le nom Matchbook, qui signifie carton d'allumettes? John Giguere 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

Arômes de miel et de fleurs encadrés par une expression de vanille et de crème brûlée apportée par la barrique. Douces saveurs de fruits, de noyau de pêche et de melon Honeydew mêlées à de subtiles notes de fruits tropicaux et de caramel écossais. La texture crémeuse est équilibrée par une vive finale éclatante.

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 en barrique ont été...

SYLVAIN GUILBAULT
ÉLABORATION DU PRODUIT
(514) 212-1111
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
Monterégie, 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

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



Tous les raisins sont vendangés de nuit et livrés au chais avant le lever du soleil. On s'assure de presser le raisin alors qu'il est encore frais. Les lots fermentés en barrique subissent un batonnage 2 fois par mois pour rehausser la texture et le palais. Les autres lots fermentés en cuve sont soutirés en barriques pour compléter l'affinage. Le clone Musqué 809 est fermenté en cuve où il y est resté pour conserver toutes ses notes fruitées.



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
Monterégie, 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