

LIBERTY SCHOOL

CHARDONNAY 2008

Le Chardonnay du Liberty School provient de vignobles exceptionnels de la région de Monterey en Californie. Fortement influencés par les brises maritimes venant du Pacifique, ces climats frais de la baie de Monterey produisent des fruits riches et mûrs ayant un petit caractère tropical. Les fruits sont bien équilibrés de par leur acidité naturelle.

LES VENDANGES

Les rendements de l'année 2008 sont faibles dans la région de Monterey dû à un hiver relativement sec et d'une saison printanière fraîche. A cause des températures modérées la période de croissance se prolonge et les vendanges sont retardées dans le but de maintenir un équilibre entre les sucres et les acides. Il en résulte des fruits d'une qualité exceptionnelle avec des saveurs complexes et concentrées.

LA VINIFICATION

Après la cueillette, le fruit utilisé pour le Chardonnay de Liberty School, est pressé en grappes. 75% de la vendange est fermenté en barriques, américaines et françaises, dont 10% sont neuves. Les 25% restant du Chardonnay sont vieillies en cuves inox. Cette méthode préserve le fruité éclatant de ce vin. Après six mois en barriques, l'assemblage primaire a lieu et le vin est alors laissé en cuves pendant trois mois jusqu'à la mise en bouteille.

LA DÉGUSTATION

Le Chardonnay 2008 de Liberty School est un vin agréable, d'une vive couleur jaune pâle et aux arômes frappants de fleur d'oranger, de citron et de pomme verte. En bouche, le vin est souple avec une vive acidité et de légères notes boisées évoquant la pomme verte au caramel. Une finale douce et longue laisse une impression de satisfaction.

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 95% chardonnay, 5% viognier
Appellation : Central Coast

L'enseigne des vins de plaisir.® Vins de Californie

P.O. Box 3260 Paso Robles, CA 93447 p: 805-238-6979
hopefamilywines.com

