

## WENTE VINEYARDS

20,95\$

\* Prix de détail suggéré

# Chardonnay Morning Fog 2021

 Durable

	Code produit	10754084
	Prix licencié	19.44\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	San Francisco, Central Coast
	Appellation	Livermore Valley
	Cépage(s)	Chardonnay 98 %
	Cépage(s)	Gewurztraminer 2 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	4.1

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis cinq générations, la famille Wente se consacre à l'art de la vinification et a comme philosophie, que la qualité d'un vin provient du vignoble. Le vignoble de Wente le plus vieux au pays, toujours exploité par la famille et ce depuis 1883. En mélangeant des pratiques de vinification traditionnelles et novatrices, le vignoble possède 3,000 acres de vignes durablement cultivées pour créer un portefeuille remarquable de bons vins.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Profitez des arômes et des saveurs de pomme verte et de fruits tropicaux, équilibrées par des notes de chêne subtiles, de cannelle et de vanille, provenant de la maturation en barrique. Avec une bouche pleine de corps et d'acidité équilibrée, ce vin offre une moyenne-longue finale rafraîchissante.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Chaque matin d'été, des vagues de brouillard traversent le Golden Gate, poussées par le vent du Pacifique, et ce, jusque dans la baie de San Francisco. À cet endroit, ces vagues forment un brouillard qui repose sur les collines de East Bay Hills. C'est seulement à cet endroit, dans la Vallée de Livermore, avec son unique orientation est-ouest, que les bancs de brouillard refroidissent l'air sur leur passage. Ce phénomène quotidien crée le climat Méditerranée ou le climat des maritim...

### ÉLABORATION DU PRODUIT

50% du vin est fermenté en barriques de chêne français, et l'autre 50% est fermenté en cuves d'acier inoxydable afin de préserver les saveurs de fruits naturels inhérents à ce Chardonnay. La portion

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**õENõ**

fermentée en barrique, vieillie sur ses lies pendant 7 mois. Le bâtonnage, l'art de remuer les barriques, est réalisé mensuellement. La portion fermentée dans des cuves en acier inoxydable est vieillie sur lies pendant 7 mois.

---

**WENTE**  
VINEYARDS

---

