



*Coureur
des vignes*



CHARDONNAY

A TO Z WINEWORKS

OREGON, ÉTATS-UNIS

LE PRODUCTEUR

« Produire des vins aristocratiques à des prix démocratiques ». La devise d'A to Z se résume simplement, mais ce but est en soi complexe à atteindre. Et pourtant, le domaine y parvient avec brio, mettant l'accent sur la production de vins aux rapports qualité-prix imbattables, tout en maintenant les hauts standards de qualité qui ont établi la grande réputation de l'Oregon comme région vinicole d'exception. Fondé à la fin des années 90 par Bill Hatcher, ancien directeur du domaine Drouhin, A to Z est également propriétaire du petit domaine Rex Hill, bien connu au Québec. A to Z cumule plus d'expérience de vinification que n'importe quel autre domaine de la Willamette Valley! Tous les vignobles cultivés par A to Z et ceux loués à long terme sont cultivés selon les principes de la biodynamie !

LE VIN

Ce vin a été élaboré en suivant cette philosophie. Les raisins proviennent de clones de Dijon et sont issus de différentes parcelles, choisies avec soin pour leur qualité et leur caractéristique uniques, afin d'amener une grande complexité aromatique. Le vin n'a subi aucun élevage en fût

afin de préserver toute sa pureté de fruit, sa fraîcheur et son côté minéral. Son profil aromatique expansif est caractérisé par des effluves de fleurs, de citron vert, de pierres humides, de mandarine et de brioche. En bouche, on retrouve un bel équilibre entre la richesse du fruit, le côté minéral typique de l'Oregon, et l'acidité, qui préserve la fraîcheur du vin. On est à mille lieux des chardonnays lourds et boisés, mais très près des meilleurs Chablis, à moitié prix ! À accompagner de brochettes de pétoncles ou d'une salade de crevettes & d'avocat.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100%Chardonnay
- Vinification : élevage en cuves d'acier inoxydable
- Filtration : minimale
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +11399678

