

DRINKS.

Cloudy Bay Chardonnay 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40937921
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Nouvelle-Zélande
Région	Marlborough
Embouteilleur	Cloudy Bay Vineyards, 230 Jacksons Rd, Blenheim 7240, New Zealand
Marque	Cloudy Bay
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	11 mois
Dégustation	Crémeux et minéral avec des agrumes confits, du bois de chêne fumé, de la vanille, du beurre, des fruits à noyau, des fruits tropicaux et des noix.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Chardonnay
Honneurs	
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes

Description

En 1985, David Hohnen et son équipe ont été parmi les premiers vignerons à investir à grande échelle dans les domaines de Marlborough. Il a nommé son domaine viticole "Cloudy Bay" - non pas à cause du ciel nuageux (la plupart du temps, il y fait très beau), mais en référence à une eau trouble, que le capitaine James Cook a décrite lors de son voyage en Nouvelle-Zélande en 1770. Aujourd'hui, l'équipe de Cloudy Bay est composée de Yang Shen, Jim White, Daniel Sorrell, Victor Joyeux et Kat Mason, tous tirant dans la même direction. Au cours des dernières décennies, la région de Marlborough s'est hissée au rang de région viticole prestigieuse, et elle est responsable des trois quarts de la production totale de vin en Nouvelle-Zélande. Les vins de Sauvignon Blanc produits ici sont particulièrement réputés - depuis qu'ils ont été qualifiés de meilleurs du monde par certains experts en vin, la superficie cultivée pour ce cépage blanc a énormément augmenté.

Le Chardonnay fait partie de la gamme de Cloudy Bay depuis le début. Les vendanges du millésime 2021 ont eu lieu à la fin du mois de mars. Le moût extrait des raisins foulés et délicatement pressés a fermenté en fûts de chêne français, et environ 20% du vin a ensuite subi une fermentation malolactique. Après onze mois de vieillissement, le vin, qui peut rester dans les caves privées jusqu'en 2031 au moins, a été mis en bouteille. Le producteur recommande de déguster le Cloudy Bay Chardonnay avec des dumplings aux légumes ou du poisson.