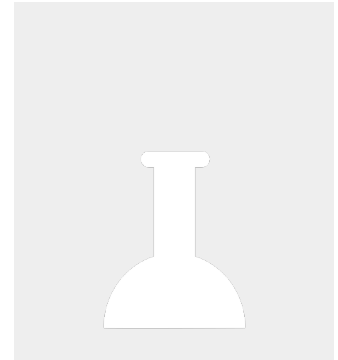


Racines Bentrock Chardonnay

Hvitvin / USA / California

Produsent: Racines
Årgang: 2020
Land: USA
Distrikt: California
Område: -
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 839.91 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 1049.9,-
EDP nr. : 9083908
SAP nr. : 9083908
Vinmonopol nr. : 15814801



Innhold:
Syre:5.7
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

Om produsenten

Racines er ett samarbeidsprosjekt mellom de 4 vinmakerne Etienne de Montille (Bourgogne), Brian Sieve, Rodolphe Peters (Champagne Pierre Peters) Santa Barbara California. Prosjektet er fokusert på kun Pinot Noir og Chardonnay med fokus på å sammen lage viner som viser eleganse og terroiret i California. Juli 2016 skulle være begynnelsen på prosjektet når Etienne og Brian Sieve som hadde vært kjellermester for De Montille i 10 år reiste på studietur til California. Sammen reiste de for å finne det perfekte kjølige klimaet som trengs for å lage raffinerte og balanserte viner laget på Pinot Noir og Chardonnay. Turen tok dem fra Willamette i Oregon og sørover gjennom Sonoma, Santa Cruz og Santa Barbara i California. Etter å ha møtt dusinvis av vinmakere og smakt seg gjennom hundrevis av viner og områder så flat valget på å jobbe i Santa Rita Hills. Her møtte de Justin Willett, en dynamisk og suksessfull vinmaker som startet Tyler Winery i sin hjemby Santa Barbara. Her fant de det uttrykket i vinene hans som de hadde lett etter, en tilnærming som kunne minne om filosofien som Etienne finner hjemme i Bourgogne. Dette sammen med Justins ønske om å bli med på prosjektet gjorde at partnerskapet ble stiftet. Sammen med Justin fikk Etienne en innføring og bedre forståelse av regionen som igjen bekreftet den tanken Etienne hadde at Santa Rita Hills har det rette klimaet for å lage elegante og friske viner av Pinot Noir og Chardonnay. Men etter hvert som han fikk mer kunnskap innså han også at regionen har ett ideelt klima for å lage flott musserende vin. Da tok han fort kontakt med sin venn Rodolphe Peters i Champagne som besøkte prosjektet i California og ble med for å utvide prosjektet med musserende viner. Racines Wines var født.

Vinifikasjon

Spontanfermentert, fatlagret på 350L og 500L fat. Lagret 18 måneder i fransk ek (20% ny) og 6 måneder på ståltank.

Smaksbeskrivelse

Konsentrert og delikat med lang mineralsk avslutning.

Passer til

Grønnsaker, Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk