



BEAULIEU VINEYARD CHARDONNAY CARNEROS, NAPA VALLEY, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 92% Chardonnay, 8% Viognier.

Alcohol: 14,25 %

Reposo: 10 meses 100% fermentado en barrica en roble francés (30% nuevo).

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color dorado.



Aromas vibrantes de cítricos de limón amarillo, fruta de hueso madura, flor de pera y notas de jengibre confitado.



Este vino con cuerpo está recubierto de capas en el paladar. de limón cremoso, manzana roja crujiente, sabores de almendras dulces y un toque de especias. El roble es un telón de fondo agradable que sostiene el núcleo de fruta brillante que sustenta la estructura general del vino. Los atractivos aromas, sabores, textura rica y acidez persistente muestran un bien integrado vino que revela lentamente su compleja naturaleza.



Pescados blancos con hierbas, vieiras, pechuga de pavo y quesos suaves. Combina bien con langosta, cangrejo, salmón, pollo asado y salsas cremosas.



La Bodega

En 1900, cuando la esposa de Georges de Latour, Fernande, visitó por primera vez en la tierra que se convertiría en la viña Rutherford original, la nombró "lugar hermoso". Poco después, Latour compró el rancho de cuatro acres y Beaulieu Vineyard fue fundada con la visión de hacer vinos de Napa Valley que rivalizarían con el hijo nativo en Francia. El legado de elaboración del vino en Beaulieu Vineyard permanece intacta durante más de un siglo. Su historia es notable y su gente extraordinaria le dieron forma a la elaboración del vino en Estados Unidos. Respetando los valores clásicos y el arte de la artesanía.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com