



BEAULIEU VINEYARD COASTAL ESTATES CHARDONNAY LODI - CLARKSBURG, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 90% Chardonnay, 8% Viognier, 2% Riesling.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 50% fermentado en acero inoxidable a temperaturas frías y 50% fermentado y envejecido parcialmente sobre sus lías en roble francés.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oro amarillo.



En nariz se perciben notas de pera fresca y fruta tropical tejida junto con las especias de roble tostado.



En boca es suave y redondo, que evoluciona en capas de piña, manzana roja y vainilla. El uso de "battonage" y la fermentación maloláctica parcial le dan profundidad y textura a los sabores vibrantes.



Se recomienda acompañar con Combinados con pollo asado, pasta o risotto.

Beaulieu Vineyard.
SINCE **BV** 1900

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