



EVENING LAND EST.

Evening Land Est., Summum Chardonnay

Evening Land

Evening Land Vineyards est établi dans la Willamette Valley, en Oregon, et travaille en biodynamie sur l'historique Seven Springs Vineyard. Le domaine privilégie des vins de terroir, avec un minimum d'interventions, des fermentations spontanées et un élevage en barriques et puncheons neutres. Les vins reflètent le climat frais et les sols volcaniques des Eola-Amity Hills.

Summum Chardonnay

Summum Chardonnay est le vin phare d'Evening Land ; il est élaboré à partir de 100 % chardonnay, issu de 14 rangs de vignes sur la partie supérieure rocailleuse du Seven Springs Vineyard. Les raisins sont pressés en grappes entières et fermentés avec des levures sauvages, puis le vin est élevé 9 mois en puncheons Stockinger de 500 l (70 % de bois neuf), suivis de 6 mois en inox. Il offre des arômes de citron, de pêche, de fruit du dragon, de noisette grillée, de magnolia et de pierre à fusil. En bouche, il est frais, crémeux et minéral, avec une finale longue et tout en couches. Ce vin accompagne à merveille le homard, les coquilles Saint-Jacques, les volailles en sauce crémeuse et les fromages affinés.

Référence **240017**EAN **240017**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Evening Land Est.
Pays	États-Unis
Région	Oregon
Appellation	Eola-Amity Hills AVA
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Crustacés et coquillages, Volaille, Fromages