



## ARNOLD PALMER

CHARDONNAY 2012



---

Pays : CALIFORNIE-NAPA VALLEY

Région vinicole : CENTRAL COAST VINEYARDS and NORTH COAST

Cépage : **CHARDONNAY**

Conservation : Prêt à boire. Garde : 2-4 ans Température de service : 10 °c

**UN PEU D'HISTOIRE :** Légende du golf Arnold Palmer une véritable légende sur et hors du terrain ... transcender le jeu en définissant le monde du golf ... Palmer est mondialement connue pour son esprit sportif et son sens aigu des affaires. Pendant près de cinquante ans, Palmer a commandé le feu des projecteurs avec sa vision avant-gardiste pour le jeu de golf et son implication dans le développement de certains des terrains de golf les plus prestigieux du monde. Pour ce Millésime 2010, un assemblage en provenance de Central Coast et North Coast; dû aux petits rendements, ce qui en résulte un BLEND avec structure et saveurs et concentration.

**VINIFICATION – ÉLEVAGE :** Fermentation à froid en acier inoxydable, pour ensuite passer une partie en fût de chêne. L'assemblage s'effectue au printemps et mis en bouteille avant la récolte suivante.

Un CHARDONNAY intense et épicé, avec une belle minéralité. On aime la pomme verte et des arômes de pêche blanche. Une subtilité de chêne grillé ; une palette bien vivante, rafraichissante de poire mûre, pomme, agrumes, et un soupçon « mielleux », suivie d'une finale plus qu'agréable et rafraichissante.

