

USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Chardonnay

Ron en Jamie Mc Manis leiden hun wijnbedrijf sinds 1990. Deze familie van wijn- en landbouwers is reeds vijf generaties bezig met het verbouwen van druiven. Hun missie is gekenmerkt door een zorgvuldige bewerking en rijping van de geselecteerde druivenstokken, waarbij de focus meer en meer zijn gaan liggen op kleinere opbrengsten en ecologische accenten! Aan deze strogele en kleverige chardonnay met mooie kerkramen, voegde de wijnmaker een heel klein beetje Chenin blanc (5%) toe. De expressieve nasale toetsen van peer, perzik en meloen keren weelderig terug in het glas. We merken ook noten, banaan en boter. Er zijn meer dan voldoende ondersteunende zuren en we kunnen lang nagenieten van een complexe afdronk. Op zijn best tussen zijn eerste en vierde jaar. Het zal niemand verwonderen dat bij deze wijn vele culinaire voor- en hoofdgerechten naadloos passen. We denken dan aan een gastronomische vol-au-vent met kalfszwezerik, foie gras of de nobelste der vissen: een stevige moot tarbot. Drinktemperatuur rond de 12 graden en smullen maar.

Artikelnummer:	537I
Land:	Verenigde Staten
Regio:	California

USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Chardonnay

Ron et Jamie McManis sont à la tête de leur entreprise viticole depuis 1990. Cette famille d'agriculteurs et de viticulteurs cultive le raisin depuis cinq générations. Elle s'est fixée pour mission de traiter les vignes sélectionnées avec le plus grand soin. Au fil des ans, le focus s'est déplacé vers la limitation des rendements et la viticulture écologique. Un soupçon de chenin blanc (5%) vient compléter ce chardonnay à la robe jaune paille onctueuse aux larmes épaisses. Le nez expressif développe des senteurs de poire, de pêche et de melon ainsi que des notes de noisette, de banane et de beurre. La fine acidité assure la fraîcheur et la vivacité du vin qui s'étire dans une finale longue et complexe. Déjà prêt à boire, il égayera nos palais jusqu'en 2023. Le vin accompagnera sans problème de nombreux plats culinaires, nous pensons notamment à un vol-au-vent gastronomique au riz de veau, un foie gras succulent ou le plus noble des poissons, le turbot. Température de service : 12 degrés. Un régal !

N°:	537I
Pays:	les États-Unis
Région:	California