



Lynx Chardonnay 'Barrel fermented' 2019 House of Big Wines

Le charme du Nouveau-Monde à un prix raisonnable ! Ce chardonnay de Californie brièvement élevé en fût convainc par un équilibre parfait entre dimension fruitée et texture onctueuse.

Type	Blanc
Producteur	House of Big Wines
Région	Californie
Cépage	Chardonnay
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

Lorsqu'un européen rend visite pour la première fois à un caviste californien, il est automatiquement en état de choc et s'accroche intuitivement à son portefeuille : les prix ne commencent qu'à partir de 20 dollars et même avec 40, 50 ou 60 dollars, le californien commun ne se laisse pas effrayer et achète sans sourciller 12 ou 24 bouteilles. Nous avons eu de la chance avec le vin blanc Lynx Chardonnay 'Barrel fermented' : la cuvée dispose de tous les atouts qualitatifs de sa région natale pour un prix extrêmement raisonnable.

Note de dégustation

La dimension fruitée séduisante des arômes rappelle le melon, le citron, la pomme et le fruit exotique. Viennent s'y ajouter des notes boisées de noix, de beurre et de caramel dues à l'élevage en fûts. En bouche, le vin blanc se révèle tel un chardonnay californien classique, moyennement corsé, qui convainc avec sa souplesse et sa rondeur. La portion de fraîcheur nécessaire répond également présente à l'appel.

Accords mets & vin

Parfait avec du poisson et des fruits de mer, en sauce crémeuse, ainsi qu'avec un plateau de fromage. Un sate de poulet et de nombreux plats végétariens accompagnent également le Lynx Chardonnay à merveille.

Les meilleurs raisins de Californie ?

'The Wine Group' a sélectionné les raisins pour le vin blanc Lynx Chardonnay 'Barrel fermented' 2019 chez de très bons vignerons. Ils ont fermenté en fûts de chêne et ont été élevés minutieusement pour donner vie à un chardonnay classique de Californie.