

rniers arrivages et
s abonnant à notre
e !

JN



Flat Rock Cellars, Chardonnay

FLAT ROCK CELLARS, ONTARIO, CANADA

Code SAQ : **11889474**

Catégorie : SAQ

Région : Niagara Escarpment (Jordan Bench)

Type : blanc

Cépage(s) : Chardonnay (100%)

Degré d'alcool : 12,8%

Taux de sucre : 4,3 g/L

Format : 750 ml

Bouchon : Métal vissé

Dégustation : Fruité et vif

Accord : Apéro, Volailles, Fromage, Fruits de mer et crustacés

Désignation réglementée : Vintners Quality Alliance

VINS

CATALOGUES

PROPRIÉTÉ

Fondée en 1999 sur une parcelle spectaculaire de l'escarpement du Niagara (Jordan Bench), la propriété Flat Rock Cellars est perchée sur une pente légèrement vallonnée et parsemée de vignes qui rappelle les grands vignobles de Bourgogne. Son nom provient des roches qui sont à l'origine de la genèse des sols et qui se retrouvent tout au long du vignoble. Flat Rock Cellars a été créée par Ed Madronich et son fils Ed Junior. Passionnés par le vin, le vignoble représente la réalisation d'un rêve partagé.

VINIFICATION

Vendanges et tri à la main, au fur et à mesure de l'arrivée à maturité des raisins. Léger pressurage puis 2 jours de repos en cuve inox. 60 % du jus transféré par gravité dans des barriques de chêne français. Fermentation (sélection de levures) malolactique et remuage hebdomadaire pendant 6 mois. Le reste est fermenté dans l'inox. 100 % des jus font une fermentation malolactique. Les barriques et cuves sont ensuite assemblées.

DÉGUSTATION

Arômes citronnés, minérales avec notes légèrement boisées. Tout en fruit et minéralité, laissant percevoir des notes discrètes de grillées et de caramel.

ACCORDS GOURMANDS

À l'apéro, avec un poulet rôti ou à la crème, veau et champignon, fondue au fromage, homard, crevettes.

TEMPS DE GARDE

Potentiel de garde de 5 ans.