

## TREFETHEN FAMILY VINEYARDS

### Eshcol Chardonnay 2022

**44,84\$**

\* Prix de détail suggéré

Trefethen

|    |                          |                                   |
|----|--------------------------|-----------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 7,59\$                            |
|    | Code produit             | 15321958                          |
| \$ | Prix licencié            | 38.84\$                           |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                          |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                |
| 📅  | Statut                   | Disponible                        |
| 🏠  | Type de produit          | Vin tranquille                    |
| 🇺🇸 | Pays                     | États-Unis                        |
| Ⓜ  | Désignation réglementée  | American Viticultural Areas (AVA) |
| 📍  | Région                   | Californie                        |
| 📍  | Sous-région              | Napa, Oak Knoll                   |
| 🍇  | Cépage(s)                | Chardonnay 100 %                  |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 13.5%                             |
| 🍷  | Couleur                  | Blanc                             |
| 🍷  | Taux de sucre            | 2,6 g/L                           |
| 🔑  | Fermeture                | Liège                             |
| 🗄  | Type de vieillissement   | En fûts de chêne 9 mois           |

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes rafraîchissants de citron et de pêche blanche se mêlent à des notes de pamplemousse et de poivre. En bouche, doux, les saveurs d'agrumes sont complétées par des notes de mangue et de pomme cuite, menant à une finale complexe et bien équilibrée.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Eshcol complète le portefeuille Trefethen en tant qu'introduction à nos vins cultivés en propriété et produits de manière durable, il offre une valeur incroyable. Les vignes ont poussé vigoureusement au cours du printemps chaud et sec. Les rendements ont été plus faibles mais les vins qui en résultent sont tous excellents et reflètent notre situation unique dans le district d'Oak Knoll.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle



**JULIE LAVOIE**  
(514) 267-4985  
Représentante

**ROBERT FARÈSE**  
(514) 827-6233  
Directeur du développement

**MONIQUE LEGAULT**  
(450) 525-5222  
Représentante

**CLAUDE HARVEY**  
(418) 564-1597  
Représentant