Everton White, Chardonnay, Brown Brothers Australie



Un assemblage de divers parcelles crée par une des plus ancienne winery d'Australie à la pointe de la recherche au niveau des cépages. Ce Chardonnay australien offre une interprétation moderne du cépage, entre richesse aromatique et fraîcheur équilibrée. Un vin solaire et accessible.

Origine: Les raisins proviennent des vignobles frais du Victoria, dans le sud-est de l'Australie. Les sols limoneux et les nuits fraîches permettent de préserver l'acidité naturelle du Chardonnay tout en développant une belle maturité aromatique.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Fermentation partielle en barriques de chêne français pour apporter du volume. Bâtonnage régulier des lies pour enrichir la texture. Élevage sur lies pendant 6 mois avant mise en bouteille.

Dégustation: La robe est jaune doré pâle. Le nez est généreux, mêlant pêche mûre, melon, vanille et une touche de noisette grillée. En bouche, la texture est onctueuse, les arômes tropicaux s'expriment pleinement, soutenus par une acidité vive qui équilibre l'ensemble. Une subtile note boisée prolonge la dégustation.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec un poulet rôti aux herbes, des pâtes aux champignons, ou un curry doux au lait de coco. Il accompagne aussi très bien les fromages à pâte molle comme le brie ou le camembert.

- Gambas « à la plancha »
- Boudins (mixte) compote/purée
- Moules sauce curry
- Oursins
- ...