



## *SPANN VINEYARDS CHARDONNAY-VIOGNIER 2010*

**Appellation :** Sonoma County

Niché parmi les majestueux séquoias côtiers des montagnes de Mayacamas, notre vignoble en terrasse rapporte de riches saveurs de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec et de Sangiovese. De ceci et de notre vignoble au climat frais de Sonoma County nous concevons une quantité limitée de vins de style européen fortement influencé par Bordeaux, la Vallée du Rhone et la Toscane.

**Superficie et géologie :**

Les raisins du Chardonnay proviennent de notre vignoble dans la Russian River Valley, Napa Valley et de Yorkville Highlands de l'appellation Mendocino County. Le Viognier provient de l' Alexander Valley.

**Culture :**

Cépages : 54% Chardonnay - 46% Viognier

**Vinification :**

50% de chaque cépage ont fermentés dans des barils de chênes français et 50% dans des réservoirs d'acier inoxydable, la moitié du Chardonnay et tout le Viognier sont complétés par fermentation malolactique.

**Température de dégustation :**

10°C

**Notes de dégustation :**

De couleur jaune citron doré avec des arômes d'abricots et pêches, de crème brûlée et de caramel. Au palais, il offre des saveurs de mangue et autres fruits ainsi qu'une minéralité avec un fini sec, long en bouche et une acidité vive.

**Association mets/vin :**

Fruits de mer, volaille ou n'importe quoi d'autre avec une touche d'épices fortes.

**Potentiel de garde :**

3 à 5 ans