



Producteur : Easton - Terre Rouge

SAQ (CCNP) : 882571

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 27.40 \$

Appellation : Sierra Foothills

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : Bill Easton

Géologie du sol : sol de granit schisteux. Le domaine est à environ à 600 mètres d'altitude, le raisin profite des courants d'air frais qui descendent des montagnes la nuit.

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Élevage : en fût de chêne français, 10 à 30 % de fût neuf maximum.

Aspect visuel : Jaune vert

Aspect gustatif : une belle fraîcheur, ample et sans lourdeur.

Aspect olfactif : arômes de pomme, de poire et d'amande rôtie

Accord vin et mets : poissons grillés, risotto aux asperges, fromage de chèvre au lait cru

Conservation : 2 ans

Le domaine :

Pionnier des cépages rhodaniens en Californie, Bill Easton s'anime d'une grande passion lorsqu'il nous parle de terroir, de l'histoire du vin et de sa région des Sierra Foothills où il élabore depuis plus de trente ans des vins authentiques, généreux et bien équilibrés.

Les vignobles, tous travaillés sans chimie, sont répartis sur plusieurs sites du comté d'Amador, dont les plus beaux terroirs sont situés dans les aires de Fiddletown et Shenandoah Valley, avec certaines vignes avoisinant les 1000m d'altitude.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Mar 2020

Voilà un sauvignon blanc sec déroutant avec sa pointe d'évolution évoquant les huiles essentielles de citron confit doublé d'une touche plus exotique de gâteau aux ananas et de miel. Il y a du volume, mais surtout

une texture lisse et moelleuse ainsi qu'une finale de belle ampleur au goût de vanille fine. Servir bien frais sur un poisson en sauce ou quelques crevettes sautées au curry. (5) 1/2

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/575324/vin-incontournable-nebbiolo>

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2019, Dec 1969

GRAPPE D'OR

Je goûte le blanc de Bill Easton chaque année depuis 2007. Jamais il ne m'a paru si complet, si achevé, si distingué, qu'en 2014. Le Natoma est habilement vinifié et élevé en fûts de chêne neutre pendant neuf mois, mais sa qualité repose avant tout sur des raisins impeccables, cultivés avec soin, à 760 m d'altitude, dans le secteur de Sacramento. En plongeant le nez dans le verre, il est presque impossible d'échapper à la comparaison avec un bon blanc des Graves, à Bordeaux. Délicat, subtilement parfumé, avec des accents de cire d'abeille et de miel qui ajoutent du relief aromatique, et surtout doté d'une tenue et d'une minéralité peu communes dans un blanc de ce prix. Du beau travail! Déjà ouvert, mais encore capable de vieillir