



Producteur : Au Bon Climat

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 61.50 \$

Appellation : Santa Maria

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Fermentation dans des cuves de 5 tonnes avec un pigeage une à deux fois par jour. Grappes entières pour une partie de la fermentation.

Élevage : 18 mois en fûts de chêne français de François Frères

Aspect visuel : Rouge dense

Aspect gustatif : Notes de fruits noirs, de prune, d'épices douces et de bergamote.

Aspect olfactif : Un pinot à l'image des grands vins d'Oregon.

Conservation : Apogée de 2023 à 2030

Le domaine :

C'est en 1982 que Jim Clendenen s'installe sur le vignoble historique du Bien Nacido, dans la vallée de Santa Maria, afin de s'y spécialiser dans les cépages bourguignons grâce un approvisionnement en raisins issus des meilleurs vignobles du comté de Santa Barbara et plus particulièrement de la vallée de Santa Maria, incluant le Bien Nacido. Cette vallée perpendiculaire à la côte bénéficie d'un microclimat fortement influencé par la fraîcheur de l'océan Pacifique. Bien que ce ne fut pas toujours la tendance commerciale chez nos voisins du sud, Jim Clendenen n'a jamais dévié de cette recherche de pureté, de fraîcheur et d'élégance, faisant dire à certains qu'il produit parmi les pinots les plus fins et les plus français de Californie.