



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Cuvaison Chardonnay 2018

<b>Producent</b>	Cuvaison Winery
<b>Hemsida</b>	<a href="http://www.cuvaison.com">www.cuvaison.com</a>
<b>Område</b>	Napa Valley, Los Carneros
<b>Jordbruk</b>	Hållbart certifierat
<b>Druva</b>	100 % Chardonnay
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Alkohol</b>	14,0 %
<b>Socker</b>	g/l
<b>Syra</b>	6,4 g/l

**Beskrivning** Frisk och fruktig doft av persika, äpple och nektarin. I smaken finner man mogen citrus, päron, kvitten, kaprifol och hasselnötter. Fylligt med integrerade ekfatstoner, aromer av brioche och vanilj i ett långt balanserat avslut.

**Om vinet** Los Carneros ligger i södra delen av Napa Valley. Svala vindar blåser in från San Pablo Bay och gör att klimatet här lämpar sig väl för odling av Chardonnay. 2018 var en lång, sval säsong som gav druvorna möjlighet att mogna och samtidigt behålla en frisk syra, vilket ger struktur och elegans åt vinet. Den leriga jorden binder vinstockarnas rötter vilket ger en lägre avkastning men med desto högre koncentration i druvorna. Vinstockarna är 8-30 år gamla. Skörd i slutet av september, jäsning 19-33 dagar och därefter lagrat 11 månader på franska fat (varav 25 % nya).

**Producent** Cuvaison Winery grundades 1969 av Thomas Cotrell och Thomas Parkhill. Då var det 27 ha stort och låg på samma plats som det gör idag. 1979 köptes vinfirman av den schweiziska familjen Schmidheiny och under följande år utökades ägorna med 400 ha mark i Carneros och 170 ha i klassiska Mt Veeder. Vinmakaren idag heter Steven Rogstad och han har över 20 års erfarenhet av vinodling i Carneros. Han använder franska fat vid lagring och alla druvor plockas för hand.

