

# LIBERTY SCHOOL



LIVE  
YOUR  
ROOTS

V. 2016

## CHARDONNAY

Le Chardonnay Liberty School est produit avec des raisins provenant des principales régions viticoles côtières de la Central Coast en Californie. Nos vignobles de Palcines et Paso Robles apportent au vin la structure et la richesse, alors que les vignobles des hauts plateaux de Santa Lucia ajoutent l'élégance, l'acidité et le caractère tropical. Les vignobles des comtés de Santa Barbara et San Benito apportent la rondeur, ce qui donne un Chardonnay bien équilibré avec une excellente expression variétale.

### NOTES SUR LES VENDANGES

Le très attendu El Niño 2016 nous a apporté beaucoup plus de pluie que les années passées, mais moins que nous espérions. Ces précipitations ont eu un côté très positif sur la qualité des raisins et sur les rendements dans la plupart des vignobles de la Central Coast. En définitive, la vendange 2016 a produit des raisins de grande qualité avec une belle couleur, un fruité intense et de bons rendements.

### NOTES SUR LA VINIFICATION

Une fois vendangés, les raisins pour le Chardonnay Liberty School ont été pressés grappes entières et refroidis pendant un à deux jours avant la fermentation. Le moût a été soutiré et mis en fûts pour la fermentation puis il a passé dix mois sur lies en barriques neutres de chêne américain. Le vin a été bâtonné trois fois pour faire ressortir son caractère crémeux. Un premier assemblage a été fait après onze mois et le vin est resté en cuve inox pendant encore un mois avant l'embouteillage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Chardonnay Liberty School 2016 est d'un jaune or pâle avec des arômes de citron frais, d'écorce d'orange, de pomme verte, avec des notes d'abricots secs, de caramel et de vanille. En bouche, les saveurs croquantes d'agrumes et de fruits à noyau tels que l'abricot et la nectarine sont complétées par de douces nuances crémeuses et vanillées qui apportent une texture soyeuse au vin.

#### ORIGINES DES AVA DE LA CENTRAL COAST:

60 % PALCINES  
23 % PASO ROBLES  
8 % SAN BENITO COUNTY  
5 % SANTA YNEZ VALLEY  
4 % SANTA LUCIA HIGHLANDS

#### LES CÉPAGES:

79 % CHARDONNAY  
13 % MARSANNE  
5 % ROUSSANNE  
3 % VIOGNIER

#### APPELLATION:

CENTRAL COAST

#### ÉLEVAGE DANS LE CHÊNE:

11 MOIS SUR LIE EN FÛTS NEUTRES DE CHÊNE AMÉRICAIN  
LES LOTS SÉLECTIONNÉS ONT ÉTÉ BÂTONNÉS 3 FOIS PENDANT LES

#### DATES DES VENDANGES:

15, 21, 22, 28, 29 SEPTEMBRE, ET 3, 4, 5 ET 10 OCTOBRE

#### TEMPS DANS LE CHÊNE :

18 MOIS

#### PH:

3,87

#### ACIDITÉ TOTALE:

0,68 G/100 ML ACIDE TARTRIQUE

#### ALCOOL:

13,5 % ALC./VOL.

#### PRODUCTION:

7463 CAISSES

SUIVEZ NOUS SUR: @LIBERTYSCHOOLWINES

WWW.LIBERTYSCHOOL.COM