

TREANA

BLANC 2020

Treana est la somme des éléments qui façonnent nos vins : la terre que cultivent nos fermes familiales, le doux soleil de Californie qui réchauffe les vignes et la brise marine qui leur apporte sa fraîcheur.

NOTES SUR LES VENDANGES

Nos cépages blancs du Rhône proviennent de vignobles de la partie nord du comté de Monterey, du comté Central Monterey ainsi que du vignoble de notre domaine dans le district Templeton Gap. Ils jouissent de microclimats très différents, mais tous bénéficient de températures plus fraîches et de brises marines. La saison 2020 s'est avérée plutôt normale au printemps. L'été a connu des jours chauds et a été ponctué de vagues de chaleur intermittentes. Ces conditions se sont prolongées en automne, favorisant la maturation des baies, mûries à point avec des peaux dorées, conférant à l'assemblage une concentration d'arômes bien présente en bouche.

NOTES SUR LA VINIFICATION

Les raisins qui entrent dans la composition du Treana Blanc 2020 ont été pressés en grappes, puis le jus a été refroidi à 35°F pour favoriser le dépôt des matières solides. Ensuite, le jus a été transféré pour une fermentation dans des fûts de chêne français, dont 50 % avaient servi deux fois, 25 % une seule fois et 25 % étaient usagés. Le vin a été élevé sur lies pendant près de 14 mois avant d'être assemblé en janvier 2022. L'assemblage a été soumis à un vieillissement pendant un autre mois avant d'être embouteillé en février 2022.

NOTES DE DÉGUSTATION

Voluptueux et corsé, le Treana Blanc est un vin d'assemblage emblématique du Rhône, aux arômes de pêche blanche et d'abricot, qui explosent en bouche et se fondent à merveille aux accents de zeste de citron et aux nuances fraîches de fleurs d'oranger. Une riche et huileuse sensation en bouche donne du corps au vin tout au long de sa finale crémeuse. Un vif trait d'acidité vient équilibrer ce vin blanc tout en rondeur.



CÉPAGES : 67 % viognier, 27 % marsanne, 6 % roussanne

RÉGION VITICOLE AVA : Central Coast

DATES DES VENDANGES : 21 et 30 septembre, 5 et 22 octobre 2020

ÉLEVAGE EN FÛTS : 14 mois dans des fûts utilisés deux fois (à raison de 50 %), dans des fûts utilisés une seule fois (25 %), dans des fûts usagés (25 %) en lots individuels puis 1 mois en fûts après l'assemblage

TENEUR EN ALCOOL : 14,5 alc./vol.

À L'IMAGE DE PASO ROBLES

1585 LIVE OAK ROAD, PASO ROBLES, CA 93446 P:805.238.4112 WWW.HOPEFAMILYWINES.COM