

Racines

2020 Bentrack Chardonnay



Racines est l'aboutissement d'une collaboration entre Etienne de Montille et Brian Sieve de Bourgogne, et Rodolphe Peters de Champagne. Forts de leurs expériences respectives dans l'élaboration de vins d'auteurs, purs et transparents, ils décidèrent d'unir leur savoir-faire avec l'intention de créer une gamme de Pinot Noir et de Chardonnay, plantés en Californie sur un terroir reconnu pour ses qualités exceptionnelles et sa fraîcheur: Santa Rita Hills.

LA VIGNE

Bentrack est situé à l'extrémité de la côte Ouest de Santa Rita Hills, sur le Santa Rosa Corridor. Nos deux parcelles de Chardonnay, exposées Nord, font face aux coteaux. Côté Ouest, le plus ensoleillé du lieu-dit, siège la première parcelle, au sommet d'une colline dont les sols caillouteux surplombent Santa Hills. La seconde se situe en contrebas, plus à l'Est. La nature du sol est relativement proche de la première, avec plus de sédiments marins.

LA VINIFICATION

Les vins sont fermentés en fûts de 500L, 350L et 228L avec 25 % de bois neuf. Après près d'un an d'élevage, les vins sont soutirés avec leurs lies dans des cuves en inox où ils reposeront six mois supplémentaires pour terminer leur élevage.

L'ELEVAGE

11 mois au total – 7 mois en chêne français neutre dont 25% de bois neuf.

ALCOOL
12.8%

NATURE DU SOL
Argiles et schistes de Santa Lucia, et
sable et limon de Tierra

PRODUCTION
3080 bouteilles

FERMENTATION
Naturelle

Racines
