



DOMAINE

Murphy Goode California Chardonnay



PRODUCENT: Murphy Goode

LAND/REGION: USA / Sonoma

ARTIKELNR: X512234001

VINSTIL: Vitt torrt / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Chardonnay

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 2-3 år.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av sand, grus och sten. Med lagom mycket sol, vindar och den periodvis täta dimman ger perfekta förhållanden. Druvorna skördas för hand och druvorna fermenteras till största delen i ståltank, endast 13% i amerikanska fat. Tonerna i vinet går åt gula äpplen, citrus, grapefrukt, persika, honung samt gröna toner. Vinet uppbringar fin syra och balans som avslutas med eleganta smaker av vanilj och brynt smör.

MATCHA TILL:

Serveras vid 12-14°C till exempelvis kryddiga rätter med kyckling och skaldjur.

Murphy Goode ingår i Jackson Family Wines. 1985 kom de tre vännerna Tim Murphy, Dale Goode och Dave Ready på idén att starta ett vineri som fick namnet Murphy-Goode. Till en början framställde de Fumé Blanc och Chardonnay från gården Murphy och Murphy-Goode i Sonoma County. Vinmakare blev Dave Ready Jr. som snabbt kom in i rollen och insåg vikten av en noggrann vinmakarteknik och effekten det hade på slutprodukten. För att bredda sin kunskaper arbetade han en tid i Australien där han förkovrade sig i olika innovativa vinmakartekniker. 2001 blev Dave slutligen förste vinmakare. Idag anses Dave vara den som satte Sauvignon Blanc på på kartan i Sonoma. Tim Murphy och Dale Goode har rollerna som odlare och blev något av pionjärer när det kom till skapandet av dräneringsnät och konstbevattning i Alexander Valley.

Provningsnotering: