

## CONUNDRUM

### Conundrum White Central Coast 2021

**18,95\$**

\* Prix de détail suggéré

**CONUNDRUM**

	Code produit	10921073
\$	Prix licencié	17.70\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇺🇸	Pays	États-Unis
🕒	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
📍	Région	Californie
🍇	Cépage(s)	Chardonnay
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc
🍇	Cépage(s)	Viognier
🍇	Cépage(s)	Sémillon
🍇	Cépage(s)	Muscat
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	2
🔑	Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Tout a commencé à table. Charlie Wagner Sr. (Caymus Vineyards) mélangeait les vins pour trouver le verre parfait pour accompagner son repas. Personne n'assemblait les vins à l'époque. En 1989 que Conundrum voit le jour, prenant rapidement son envol avec ses notes tropicales mystérieuses et sa polyvalence étonnante. Aujourd'hui, c'est son petit-fils, Charlie II, qui garde Conundrum toujours aussi original.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée de soleil. Ce vin s'ouvre sur des parfums de fruits frais et délicats - abricot, poire, pomme verte, agrumes et pêche. Les arômes nets et brillants se poursuivent en bouche, avec une acidité vive. La texture grasse remplit la bouche de fruits voluptueux. La finale offre un caractère distinct de citron/lime croquant. Accompagne le saumon, les plats épicés, la salade californienne au saumon.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification de chaque cépage séparément, pour promouvoir leurs caractéristiques individuelles. Certains sont vieillies dans des cuves en acier inoxydable réfrigérées pour conserver des arômes frais et croquants et des saveurs de fruits, et certains dans une combinaison d'anciens et de nouveaux fûts. Élevage en fûts de chêne français jusqu'à dix mois. Élevage également individuel, assemblage à l'embouteillage.

