

# BIRICHINO



Malvasia Bianca au pied des Montagnes Santa Lucia, Baie de Monterey, Californie

## 2013 MALVASIA BIANCA

Cépage d'origine Italienne, ce Malvasia fut porté aux côtes Californiennes en 1920 dans la malle d'un grand-père Calabrais. Issu d'un vignoble situé à 200m d'altitude au pied des montages Santa Lucia, c'est un site frais, et l'un des très rares vignobles planté il y a 25 ans qui baigne dans les nuits brumeuses de la Baie de Monterey. Les sols de schiste argileux lui donnent une précision aromatique sur des notes de **lime**, de jasmin, de frangipanier et **zeste d'agrume**. C'est un vin qui surprend puisque le nez promet la douceur et le gras, mais qui offre une finale longue, nette, minérale en bouche.

Nous l'avons connu à l'époque avec Bonny Doon Vineyard, alors que nous vinifions avec Randall Grahm le Ca' del Solo Malvasia Bianca. En 2006, nous avons pris la relève de ce vignoble et avons démarré le projet Birichino qui vu officiellement le jour en 2008. Après un pressurage délicat, une longue fermentation hivernale à basse température dans une cuve d'acier inoxydable et un printemps détendu sur lie, nous l'avons embouteillé au mois de Mai. Son côté agrume et rafraichissant s'harmonise avec tous **fruits de mer**, salades d'agrumes, fromages de brebis ou **chèvre**, et s'accorde avec les cuisines relevées du Mexique, de l'Argentine et de l'Asie. Accompagnez le de **pâtes au pistou**, de sauces **chimichurri**, de poulet grillé au citron et **persil** et d'amis sur la terrasse. -Alex Krause et John Locke

**Mise en Marché:** Été 2014

**Composition:** Malvasia Bianca 96%,  
Muscat Canelli 4%

**Appellation:** Monterey

**Presse:** 91 pts, Wine Enthusiast, 4/15



Code SAQ: 11073512