



A GROWING TRADITION IN PRINCE EDWARD COUNTY

WINE SPECS

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Vintage | 2022 |
| Varietal | 100% Chardonnay |
| Sugar (g/L) | 2.3 |
| Alcohol | 12.8% |
| Brix at Harvest | 21.4 |
| Aging | 15 months 60% oak, 30% tank |
| Vineyards | PEC |
| Production | 460 cases |

FOOD PAIRINGS

Endive/ watercress salad with apples, almonds

Crispy-skin salmon with tarragon brown butter

Roasted honey/lemon chicken with parsley chips

Cheese - Brie, Swiss, Jack

CELLARING TIPS

Enjoy now through 2029

2022 CATHARINE'S CHARDONNAY

TASTING NOTES

DELICATE and NUANCED

Mid-straw yellow with greenish tint. In it's understated adolescent state, look for aromas of pear, orange blossom and white floral notes. You can taste a lean, edgy style with recurring pear, hints of orange pekoe tea, lime pith astride a lively core of acidity and a wisp of oak influence. A pure mineral essence in a cool climate setting.

Ce vin encore jeune développe des arômes de poire, de fleur d'oranger avec un soupçon de fleur blanche. En bouche, aux saveurs récurantes de poire se mêlent des notes de thé aux écorces d'orange et de citron vert avec une touche très légèrement boisé. Une acidité franche révèle une belle minéralité typique de notre terroir.



\$35