

CLOS DU VAL

Estate Pinot Noir Carneros 2017

67,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14574734
	Prix licencié	58.39\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Napa, Los Carneros
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire ou à garder 8 ans suivant le millésime.



INFORMATION SUR LE DOMAINE

ohn et Henrietta Goelet ont fondé le Clos Du Val en 1972. Descendant du célèbre négociant en vins de Bordeaux, Barton & Guestier, John avait la vision de produire un Cabernet Sauvignon qui rivaliserait avec les meilleurs du monde. Le vigneron français Bernard Portet a été sélectionné pour diriger la recherche de la propriété idéale pour produire ces vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

De belle couleur rouge rubis, ce Pinot Noir est d'une grande limpidité. Au nez, des arômes de noix de muscade et de cerise noire. En bouche, des saveurs d'épices, de fraise, de vanille et de cannelle conduisent à un finale douce et fruitée.

Idéal avec un jambon glacé au sirop d'érable, poitrine de dinde farcie aux canneberges, noix et fromage, brochettes de filet mignon, canard à la pékinoise, carré de porc, coq au vin.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation traditionnelle en cuves en inox. Vieillesse pendant 10 mois en barrique de chêne dont 40 % chêne neuf (français et hongrois)

