

## WENTE VINEYARDS

178,51\$

\* Prix de détail suggéré

# Nth Degree Cabernet Sauvignon 2017

\$	Frais de service	26,26\$
	Code produit	15270548
\$	Prix licencié	152.28\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇺🇸	Pays	États-Unis
📍	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
📍	Région	Californie
📁	Appellation	Livermore Valley
🌟	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 99 %
🍇	Cépage(s)	Petit Verdot 1 %
%	Pourcentage d'alcool	15%
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📄	Taux de sucre	0 à 4
🔑	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis cinq générations, la famille Wente se consacre à l'art de la vinification et a comme philosophie, que la qualité d'un vin provient du vignoble. Le vignoble de Wente le plus vieux au pays, toujours exploité par la famille et ce depuis 1883. En mélangeant des pratiques de vinification traditionnelles et novatrices, le vignoble possède 3,000 acres de vignes durablement cultivées pour créer un portefeuille remarquable de bons vins.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Présente de beaux arômes de cassis et de cassis, avec une pointe de chocolat et de laurier. Ce vin présente des tanins bien intégrés avec une finale longue et riche en bouche. Nos vignerons recommandent de décanter ce vin au moment de le boire.

### NOTES SUR LE PRODUIT

2017 a été notre premier millésime sans sécheresse dans la Livermore Valley. Les précipitations ont été plus abondantes tout au long de l'année, ce qui a entraîné une croissance végétative plus importante que les années précédentes. La grande quantité de feuilles que les précipitations ont produite a aidé à protéger les fruits pendant les périodes de chaleur que nous avons connues pendant l'été.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**ôENô**

Chaque variété a été fermentée séparément dans de petits fermenteurs en acier inoxydable où elles ont été pompées trois fois par jour pour maximiser la couleur et l'extraction des saveurs. Chaque cépage a ensuite été vieilli séparément en fûts de chêne français et neutre pendant 3 mois, puis assemblé et vieilli pendant 19 mois supplémentaires en fûts neufs de chêne français.

**WENTE**  
VINEYARDS

