

JUSTIN VINEYARDS

87,75\$

* Prix de détail suggéré

Justification Paso Robles 2021

 Barbecue  Agneau  Boeuf

	Code produit	15271102
	Conditionnement	6x750ml
	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	Central Coast
	Appellation	Paso Robles
	Cépage(s)	Cabernet Franc 66 %
	Cépage(s)	Merlot 34 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0 à 4
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous combinons les méthodes traditionnelles du Vieux Monde, comme les vendanges manuelles et le vieillissement en petits fûts de chêne français, avec les technologies du Nouveau Monde. Par exemple, le "Air Knife", un ingénieux procédé du Nouveau Monde inventé par nos vignerons, améliore la qualité et l'efficacité du raisin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arôme : Aromatique avec de riches fruits noirs mûrs accompagnés de notes de vanille, de moka, de cuir de selle et de notes chaudes de chêne grillé.

Palais : Modérément corsé, avec des notes de mûre mûre et de prune noire à l'entrée, évoluant vers un milieu de bouche savoureux avec des tannins doux, fins et des notes de feuilles de laurier fraîche, de cèdre, d'espresso et de subtiles notes de gâteau aux fruits. La finale longue et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin exprime l'esprit de quelques producteurs bordelais de la rive droite avec son expression complexe d'herbes, de fruits rouges et sa structure élégante, mais avec une touche Paso Robles de fruits pleins et mûrs. Vin polyvalent pour accompagner une large gamme de mets, le JUSTIFICATION 2021 est le complément parfait à un dîner romantique devant un feu crépitant ou à une soirée barbecue d'été.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation : Cuves inox ouvertes et fermées avec levure UV43 et mélange biquotidien

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

SELECTIONS
ôENô

Élevage : Fût élevé pendant 17 mois en chêne 100% français (60% neuf)

