

CAVE SPRING

Gamay VQA Niagara Escarpment 2019

25,68\$

* Prix de détail suggéré



Durable

\$	Frais de service	3,78\$
	Code produit	14833599
\$	Prix licencié	21.90\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇨🇦	Pays	Canada
🕒	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
📍	Région	Ontario
📍	Sous-région	Péninsule du Niagara, Niagara Escarpment
🍇	Cépage(s)	Gamay 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	3
🔑	Fermeture	Métal vissé



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Il y a plus de trois décennies, la famille Pennachetti a été la première à cultiver des cépages européens nobles dans la péninsule du Niagara en plantant ses premières vignes de Riesling et de Chardonnay à Cave Spring. Au cours des années qui ont suivi, Cave Spring s'est établie comme l'une des caves les plus réputées du Canada, se taillant une réputation de producteur de vins de climat frais élégants et distinctifs.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur Rubis moyen. Au nez Arômes mûrs de cerise noire, de framboise noire et de mûre; notes de poivre concassé, de caramel, de cannelle et de thé noir. Bouche Mi-corsé; cerise rouge juteuse et tanins fins à l'attaque; les tanins sont fermes mais souples en milieu, bercé par de succulentes saveurs de bleuet et de prune noire; une structure tannique linéaire s'effilant en une finale soyeuse et raffinée, entraînant des notes vives et persistantes de baies mélangées, de poivre noir, d...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Une macération et une fermentation de 28 jours utilisant exclusivement des levures indigènes; élevage 10 mois en fûts neutres de 225L et 500L de chêne français, hongrois et américain