

AVONDALE WINE

17,15\$

* Prix de détail suggéré

Jonty's Ducks Pekin White 2020

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	13688668
	Prix licencié	16.13\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Afrique du Sud
	Désignation réglementée	Wine of origin (WO)
	Région	Western Cape
	Sous-région	Coastal Region, Paarl
	Cépage(s)	Chenin Blanc 85 %
	Cépage(s)	Roussanne 5 %
	Cépage(s)	Viognier 3 %
	Cépage(s)	Sémillon 2 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3
	PH	3.32
	À boire	À boire dès maintenant ou le conserver pour 4 ans au plus.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Notre philosophie, Terra Est Vita, qui signifie "Le sol, c'est la vie", résume notre vision du domaine d'Avondale comme un système vivant dynamique où le sol, l'eau et l'énergie, les plantes, les animaux et les personnes, et même nos bâtiments, font partie d'un réseau complexe de relations et de réseaux, interconnectés et interdépendants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur paille pâle. Arômes de citron vert, de pamplemousse, d'ananas et de miel. La bouche est dense avec des notes de fruits murs et juteux. Belle finale sur la fraîcheur.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le propriétaire Johnathan Grieve emploie une "troupe" de canards qui patrouille dans le vignoble à la recherche et à la destruction des escargots qui mangent les vignes. Les canards sont un moyen écologique d'éviter d'utiliser des poisons chimiques nocifs pour tuer les parasites et ils sont les gardiens des vignes d'Avondale.

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

SELECTIONS
õENõ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été récoltés entre 22° et 23 °B dans le pressoir en grappes entières, et laissés à débourber en cuve pendant la nuit. Le vin a été fermenté avec des levures sauvages entre 18 et 24°C pour le vieillissement. Une partie a été fermentée dans des fûts de chêne usagés (500 litres). Les deux parties, cuve et barrique, ont été conservées sur lies pendant six à neuf mois et remuées fréquemment. La partie en barrique a été ré-assemblée.

