

CAVE SPRING

35,25\$

* Prix de détail suggéré

Pinot Noir Estate VQA Beamsville Bench 2019

 Durable

	Code produit	14420508
	Prix licencié	30.49\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
	Région	Ontario
	Sous-région	Péninsule du Niagara, Beamsville Bench
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,7
	Fermeture	Liège
	À boire	Meilleure consommation : entre 2022 et 2027, peut tenir jusqu'à 2029.

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

Robe : rubis moyen.

Au nez : Arômes parfumés de canneberge, de sous-bois, de cassis et de thé noir sur des notes de caramel, de copeaux de crayon, de clou de girofle et de thym.

Bouche : Moyennement corsé avec une structure ferme et confiture de framboise à l'attaque; les tanins et les bords souples étoffent le milieu, combinés avec des nuances de canneberge, de cannelle et de thé infusé; la finale est raffinée, avec des notes de cerise broyée ponctuées de notes de graphite, de p...

NOTES SUR LE PRODUIT

2019 a été un millésime tempéré offrant une chaleur et des précipitations moyennes. Le rendement du pinot noir était légèrement inférieur à la moyenne, ce qui a donné des vins succulents et bien structurés avec un potentiel de garde à moyen et long terme.

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

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération et fermentation de cinq semaines dans de petites cuves ouvertes en utilisant exclusivement des levures indigènes et 30 % de rafle ; élevage en barriques de 15 mois (225L et 500L) de chêne français ; ajouts minimes de sulfite; le vin fini n'est pas filtré

