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

SELECTIONS ÕENÕ

CAVE SPRING

23,80$
* Prix de détail suggéré

Riesling Dolomite VQA Niagara Escarpment 2017

Durable

Frais de service	3,50$
Code produit	14427689
Prix licencié	20.30$
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)	Riesling 100 %
Couleur	Blanc
Sucre	Demi-sec
Taux de sucre	9,5
Fermeture	Métal vissé
À boire	Prê à boire ou à garder jusqu'en 2025

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

Des arômes de prune jaune, de pamplemousse rose et d'anis ouvrent la voie, avec des notes de gingembre épicé et de silex de fusil en arrière-plan. La bouche est sèche, moyennement corsée et assez riche au toucher, avec des saveurs d'agrumes mûrs et de fruits à noyaux soutenues par une texture ferme et pierreuse et une acidité élégante et bien intégrée. La finale est intense et appétissante, pleine de pêche blanche, de nectarine et de canteloupe, avec une pointe d'épice.

Propo...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin doit son nom à une couche de calcaire dolomitique formant la crête de l'escarpement du Niagara. Sous l'effet de l'érosion, cette roche ancienne est venue enrichir les sols des banquettes situées en

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

dessous. Cultivé dans des vignobles sélectionnés le long de ces pentes douces dans la région de Beamsville Bench.

Une fermentation longue et fraîche dans de l'acier inoxydable jusqu'à une sécheresse presque totale en utilisant des levures sélectionnées qui conservent la typicité ...