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

SELECTIONS ÕENÕ

CAVE SPRING

# Gamay VQA Niagara Escarpment 2019

**26,50$**
* Prix de détail suggéré

Durable

| | |
|---|---|
| Frais de service | 3,90$ |
| Code produit | 14530491 |
| Prix licencié | 22.60$ |
| 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