

CAVE SPRING

22,15\$

* Prix de détail suggéré

Pinot Noir VQA Niagara Escarpment 2019

 Durable

	Code produit	13299259
	Prix licencié	19.23\$
	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, Niagara Escarpment
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,1
	Fermeture	Liège
	À boire	Idéal à consommer de 2020 à 2023 ; se maintiendra au moins 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

Le nez a des notes de cerise noire, de groseille rouge, de cèdre et de cuir. Des notes d'épices et des notes terreuses de sous-bois. La bouche évoque la cerise rouge. Groseille rouge avec des tannins intégrés mais fermes. Cela mène à la canneberge et à la prune violette en milieu de bouche. La finale est longue et persistante avec des fruits rouges juteux et des notes de menthe et d'épices.

Accompagne parfaitement un rôti de poulet ou de dinde ; saucisses épicées ; jarret de veau...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Notre pinot noir provient de vignobles nichés le long des collines en pente douce de l'escarpement du Niagara qui surplombe le lac Ontario.
Macération et fermentation de 21 jours à l'aide de levures indigènes à 100 % ; élevage en fûts de chêne

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

français de 225 et 500 litres pendant 15 mois, du 2e au 6e remplissage

SELECTIONS
ôENô

