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

SELECTIONS ÕENÕ

JUSTIN VINEYARDS

Justin Cabernet Sauvignon 2019

49,90$
* Prix de détail suggéré

Frais de service	9,90$
Code produit	14986309
Prix licencié	40.01$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	États-Unis
Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
Région	Californie
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous combinons les méthodes traditionnelles du Vieux Monde, comme les vendanges manuelles et le vieillissement en petits fûts de chêne français, avec les technologies du Nouveau Monde. Par exemple, le "Air Knife", un ingénieux procédé du Nouveau Monde inventé par nos vignerons, améliore la qualité et l'efficacité du raisin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : Noyau violet rubis foncé, plus clair vers le bord du verre, avec des taches modérées déchirures.
Aroma : Aromatique avec de séduisantes cerises noires mûres, du cassis, des baies noires et rouges avec vanille, cannelle, chêne, cuir, feuille d'automne avec des accents de cèdre et de réglisse.
Bouche : Sec et presque corsé avec des notes de fruits noirs mûrs de cerise et de cassis et de baies à l'entrée.
rejoint par des notes de vanille, de cannelle et de fût de chên...

NOTES SUR LE PRODUIT

L'année 2019 a débuté par un hiver frais avec des précipitations normales, rompant ainsi avec la tendance sèche des
six années précédentes. Le printemps a été humide et frais, le débourrement arrivant quelques semaines plus tard que d'habitude.
La floraison a progressé normalement avec des éclats minimes survenus dans quelques blocs. Juin a été sec avec
juin a été sec avec une première tendance réelle au réchauffement vers la fin du mois. Le mois de juillet a commencé par...

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

SELECTIONS
ÕENÕ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation : Levure UV43 et deux remontages quotidiens, dans des cuves en acier inoxydable ouvertes et fermées.
ouvertes et fermées
Maturation : Vieillissement en barrique pendant 14 mois en chêne américain (25% neuf)

JUSTIN
VINEYARDS & WINERY