

## JUSTIN VINEYARDS

### Justification 2019

103,76\$

\* Prix de détail suggéré

\$	Frais de service	15,56\$
	Code produit	15555555
\$	Prix licencié	88.50\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
👜	Type de produit	Vin tranquille
🇺🇸	Pays	États-Unis
📍	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
📍	Région	Californie
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 51 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 49 %
🍷	Couleur	Rouge
🔧	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 : Pourpre rubis profond au cœur, menant à un bord plus clair et à des larmes profondément tachées.

Arôme : Élégant et affirmé avec des notes de cerises noires, de prunes mûres et de confitures de framboises

qui sont équilibrées par la vanille, l'anis étoilé, la cannelle, le chêne grillé, le cuir de selle et le camphre.

Bouche : Presque plein, mûres et cassis mûrs avec des éléments de cèdre et d'épices à cuire au four, menant à un milieu de bouche aux tannins t...

#### 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...

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation : Cuves ouvertes et fermées en acier inoxydable avec levure UV43 et deux fois par jour.

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

SELECTIONS  
**ôENô**

Maturation : Vieillissement en barrique pendant 20 mois dans des fûts de chêne français neufs à 100%.

