

## CAVE SPRING

23,00\$

\* Prix de détail suggéré

# Riesling Estate VQA Beamsville Bench 2020

 Durable

	Code produit	14324111
	Prix licencié	19.98\$
	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, Beamsville Bench
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Riesling 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Demi-sec
	Taux de sucre	6,2
	Fermeture	Liège
	À boire	Meilleure consommation : entre 2023 et 2028 ; se développera et se maintiendra au moins jusqu'en 2032

### 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 : Jaune pâle.

Au nez : Arômes concentrés d'ananas, de citron confit, de prune jaune et de pâte d'amande ; notes de cerise blanche, de fleurs blanches et de biscuit. Bouche : Sec et moyennement corsé; opulent à l'attaque avec des notes de pamplemousse; le milieu révèle des saveurs de papaye, de zeste d'orange et de crème de citron, et une légère salinité d'un bout à l'autre; la finale est vive et généreuse, avec de longues notes de confiture de pêche, d'écorce d'agrumes...

### NOTES SUR LE PRODUIT

2020 a été un millésime chaud et sec avec des rendements faibles à modérés et des fruits très concentrés. Le riesling a mûri un peu tôt, livrant des vins avec une acidité et un potentiel de garde à long

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

SELECTIONS  
ôENô

---

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin provient de notre vignoble Cave Spring, situé sur une colline de l'escarpement du Niagara surplombant le lac Ontario, connu sous le nom de Beamsville Bench.

Température fraîche, fermentation avec levures indigènes dans cuves en acier inoxydable sur une période de 4 semaines ; 7 mois sur les lies fines avant la mise en bouteille .

