

CAVE SPRING

26,50\$

* Prix de détail suggéré



Cabernet Franc Dolomite VQA Niagara Escarpment 2019

Durable

	Frais de service	3,90\$
	Code produit	14658364
	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)	Cabernet Franc 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3
	Fermeture	Liège



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

Un mélange d'herbes fraîches, en particulier de menthe, de sarriette et d'estragon, ainsi que des arômes de cerise aigre et de poivre noir agrémentent le nez. La bouche est de corps moyen, les notes d'herbes et d'épices se poursuivent en bouche, avec du poivre noir, de la cannelle, du clou de girofle et de l'anis étoilé se mêlant à des fruits riches et sombres de type prune et à des tons terreux. En milieu de bouche, des tannins doux et soyeux et une agréable pointe d'acidité se dég...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin doit son nom à une couche de calcaire dolomitique formant la crête de l'escarpement du Niagara dans le Beamsville Bench à Cave Spring .

Une macération de 14 jours a été suivie d'un pressurage doux et d'un vieillissement de 14 mois dans des barriques de chêne français, hongrois et américain, pour la plupart plus anciennes. 100% du vin a été fermenté avec des levures indigènes