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

SELECTIONS ÕENÕ

AVONDALE WINE

17,15$
* Prix de détail suggéré

Jonty's Ducks Pekin White 2020

Biologique Biodynamique

Code produit	13688668
Prix licencié	16.13$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Afrique du Sud
Désignation réglementée	Wine of origin (WO)
Région	Western Cape
Sous-région	Coastal Region, Paarl
Cépage(s)	Chenin Blanc 85 %
Cépage(s)	Roussanne 5 %
Cépage(s)	Viognier 3 %
Cépage(s)	Sémillon 2 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	3
PH	3.32
À boire	À boire dès maintenant ou le conserver pour 4 ans au plus.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Notre philosophie, Terra Est Vita, qui signifie "Le sol, c'est la vie", résume notre vision du domaine d'Avondale comme un système vivant dynamique où le sol, l'eau et l'énergie, les plantes, les animaux et les personnes, et même nos bâtiments, font partie d'un réseau complexe de relations et de réseaux, interconnectés et interdépendants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur paille pâle. Arômes de fruits purs de citron vert, de pamplemousse, d'ananas et de miel sur le nez. La bouche est dense avec des saveurs mûres et juteuses avec de pêche et de brie avec une bonne intensité et fraîcheur. Ces saveurs appétissantes persistent en bouche.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le propriétaire Johnathan Grieve emploie une "troupe" de canards qui patrouille dans le vignoble à la recherche et à la destruction des escargots qui mangent les vignes. Les canards sont un moyen écologique d'éviter d'utiliser des poisons chimiques nocifs pour tuer les parasites et ils sont les gardiens des vignes d'Avondale.

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

SELECTIONS
ÕENÕ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été récoltés entre 22° et 23 °B dans le pressoir en grappes entières, et laissés à débourber en cuve pendant la nuit. Le vin a été fermenté avec des levures sauvages entre 18 et 24°C pour le vieillissement. Une partie a été fermentée dans des fûts de chêne usagés (500 litres). Les deux parties, cuve et barrique, ont été conservées sur lies pendant six à neuf mois et remuées fréquemment. La partie en barrique a été ré-assemblée.

AVONDALE
TERRA EST VITA

6 009640 360905