

CAVE SPRING

29,25\$

* Prix de détail suggéré

Cabernet Franc Dolomite VQA Niagara Escarpment 2021

 Durable

\$	Frais de service	4,07\$
	Code produit	14870947
\$	Prix licencié	24.96\$
	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	2
🔒	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...

NOTES SUR LE 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 .

En 2021, la saison de croissance a été chaude et l'automne agité, ce qui a permis d'obtenir des fruits mûrs et des rendements modérés. Récolté à temps, le cabernet franc a produit des vins riches et raffinés, accessibles à moyen terme.

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

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération et fermentation de 3 semaines en utilisant exclusivement des levures indigènes ; 35% de la cuvée a été acheminée par gravité directement en barrique sans pressurage ; élevage de 13 mois dans 55% de barriques neutres, 40% de barriques de chêne français de 2e-4e remplissage et 5% de barriques neuves de chêne français ; le format des barriques était de 90% 225L et 10% 500L ; additions minimales de soufre ; non filtré.

