

CAVE SPRING

26,50\$

* Prix de détail suggéré

Chardonnay VQA Niagara Peninsula 2020

 Durable

	Code produit	14624754
	Prix licencié	22.60\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
	Région	Ontario
	Sous-région	Péninsule du Niagara
	Cépage(s)	Chardonnay 84 %
	Cépage(s)	Chardonnay Musqué 16 %
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	2,1
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Potentiel de garde : 5 à 8 ans

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 moyen.

Au nez : Arômes de citron meringué, de gousse de vanille, de poire asiatique et de mandarine sur des notes de cire de bougie et de musc.

Bouche : Moyennement corsé avec des saveurs de pulpe d'agrumes extraites et des nuances épicées à l'attaque; dense mais souple, avec un noyau d'orange et de pomme, des bords ronds et une base pierreuse; l'acidité délicate et saline apporte de la tension et de l'éclat à l'ensemble; la finale est somptueuse, avec de généreuses...

NOTES SUR LE PRODUIT

2020 a été un millésime chaud et sec avec des rendements faibles à modérés et des fruits très concentrés. Le chardonnay a mûri tôt, livrant des vins structurés avec un potentiel de garde à moyen et long terme.

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

SELECTIONS
õENõ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermenté à 90% en cuve et à 10% en fûts de chêne français neutres de 225L et 500L en utilisant 80% de levures indigènes et 20% de levures sélectionnées ; lots âgés de 6 mois sur lie; 15% de la cuvée a subi une fermentation malolactique.

