

CAVE SPRING

14,89\$

* Prix de détail suggéré

Pinot Noir VQA Niagara Escarpment 2020

 Durable

\$	Frais de service	2,19\$
	Code produit	14813555
\$	Prix licencié	12.70\$
	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)	Pinot Noir 100 %
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	2,1
🔒	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Idéal à consommer de 2020 à 2023 ; se maintiendra au moins jusqu'en 2025

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

Le nez a des notes de cerise noire, de groseille rouge, de cèdre et de cuir. Des notes d'épices et des notes terreuses de sous-bois. La bouche évoque la cerise rouge. Groseille rouge avec des tannins intégrés mais fermes. Cela mène à la canneberge et à la prune violette en milieu de bouche. La finale est longue et persistante avec des fruits rouges juteux et des notes de menthe et d'épices.

Accompagne parfaitement un rôti de poulet ou de dinde ; saucisses épicées ; jarret de veau...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Notre pinot noir provient de vignobles nichés le long des collines en pente douce de l'escarpement du Niagara qui surplombe le lac Ontario.

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

SELECTIONS
ôENô

Macération et fermentation de 21 jours à l'aide de levures indigènes à 100 % ; élevage en fûts de chêne français de 225 et 500 litres pendant 15 mois, du 2e au 6e remplissage

