

2013 PETITE SIRAH

Les raisins de ce millésime furent cueillis manuellement et seulement les meilleurs furent choisis. Les raisins sont fermentés dans des cuves inox. Avant la fermentation, sur une période de quatre jours, le moût a reposé à température froide pour en faire ressortir couleur et saveur. Sur une période de dix jours, les raisins sont brassés fréquemment avant le pressurage. Après cette période, les raisins sont pressés délicatement; le jus est alors transféré dans des fûts de chênes français, américains et hongrois afin de finaliser la fermentation malolactique. 50% des fûts utilisés sont neuf dont : 20% Français, 15% Américain et 15% Hongrois.

La Petite Sirah du vignoble de la Vallée Creston donne de la densité, des fruits noirs avec une belle structure tannique et des notes de minéralité, pendant que le vignoble Huerhuero donne une couleur plus foncée, l'arôme de fruits frais, et des caractéristiques épicées. Cet ensemble donne un vin complexe, équilibré et ayant une belle structure.

- Gold Medal - San Francisco Chronicle Wine Competition 2017
- Vinous, septembre 2016, 89 points
- Food & wines World, June 2016, 90 points

NOTES DE DÉGUSTATION

COULEUR: ROUGE ET VIOLETS OPAQUE.

ARÔME: ÉPICES. FRUITS NOIRS, AVEC DES NOTES DE MUSCADE

SAVEUR: UN VIN CORSÉ, ÉQUILIBRÉ, AVEC DES NOTES DE PRUNES
FRAÎCHES ET UNE BELLE STRUCTURE TANNIQUE

RECOMMANDATIONS

- SERVIR ENTRE 16° ET 18° C
- PEUT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'EN 2025

CÉPAGES: 100% PETITE SIRAH

ÉLEVAGE: 20 MOIS EN FÛT DE CHÊNE (50% NEUF)

ALCOOL : 14,9% ALC. /VOL.

NUMÉRO SAQ : 12182382

Prix : 34,00 \$

