

# SAINT CLAIR FAMILY ESTATE

23,95\$

\* Prix de détail suggéré

## Origin Pinot Noir Marlborough 2019



ШШ	Code produit	10826543
\$	Prix licencié	20.83\$
iii	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Ľö	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
<b> </b>	Pays	Nouvelle-Zélande
Ø	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
9	Région	South Island
9	Sous-région	Marlborough
##*	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
<b>3</b>	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.4
T	Fermeture	Métal vissé
Ţ	À boire	Peut vieillir 3 ans

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Saint Clair Family Estate appartient à Neal et Judy Ibbotson, pionnières de la viticulture à Marlborough depuis 1978. Les raisins étaient à l'origine fournis aux entreprises viticoles locales; cependant, la volonté de prolonger la qualité du vignoble jusqu'au vin fini a conduit à la création du Domaine familial Saint Clair en 1994.

#### **NOTES DE DÉGUSTATION**

Robe grenat profond. Arômes de cerises rouges mûres, cassis, framboises, notes épicées parfumées & café frais. La prune rouge mûre lumineuse et relevée, la cerise rouge et le cassis suivent, des tanins finement texturés. Bien assorti avec un carré d'agneau à l'ail et au romarin accompagné d'une salade de laitue fraîche et de pistaches.

#### **NOTES SUR LE PRODUIT**

Les sols des vallées méridionales sont une combinaison d'argile et de dépôts alluviaux de rivière. Chaque vignoble est étroitement surveillé, avec dégustation pour déterminer le moment où la saveur est optimale avant la récolte.

#### **ÉLABORATION DU PRODUIT**

Récolte à la fraîcheur matinale. Les raisins récoltés sont conservés au froid durant cinq jours avant la fermentation. Une culture de levures est utilisée pour la fermentation alcoolique, bâtonnage à la main 6-8 fois par jour. Le moût est pressé en cuve, décanté et soutiré. Élevage en cuve d'inox et

https://www.frechette.vin 1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320 Montréal, QC H3A2M8 (514) 868-2020



(514) 868-2020 FRÉCHETTE en barriques de chêne français neuves et usagées. Après fermentation malolactique complète, le vin est assemblé, légèrement filtré et embouteillé.





