

SAINT CLAIR FAMILY ESTATE

19,60\$

* Prix de détail suggéré

Vicar's Choice Bright Light Sauvignon Blanc 2021

 Durable  Végan

	Code produit	14707226
	Prix licencié	17.02\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Nouvelle-Zélande
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	South Island
	Sous-région	Marlborough
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Pourcentage d'alcool	9.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	10.2
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Prêt à boire

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 pâle, presque verte. Débordant d'arômes brillants de groseille, d'agrumes et d'herbes broyées. Bouche élégante avec de fines couches de pamplemousse associées à des caractères herbacés et une légère note salée en finale. Ce vin est « plus léger » en alcool, sans compromis sur l'intensité ou la complexité des saveurs. Un vin idéal pour le dîner ou l'apéritif. Un accord parfait pour les fruits de mer ou une salade d'été fraîche.

NOTES SUR LE PRODUIT

Marlborough connaît un climat maritime frais. Les chaînes de montagnes Richmond au nord de Marlborough aident à protéger la région des conditions météorologiques les plus humides et les chaînes de Kaikoura au sud protègent des vents glaciaux du sud. Les sols sont alluviaux et à drainage libre.

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

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés à une intensité de saveur optimale. Cela permet la production d'un vin plus faible en alcool et riche en saveur. Vendanges à la machine à des températures fraîches et pressage immédiat pour minimiser le contact avec la peau. Le jus est fermenté à froid en acier inoxydable pour conserver le caractère variétal et la fraîcheur. La fermentation est arrêtée pour conserver un peu de sucre résiduel.



SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE

