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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

BADGER MOUNTAIN VINEYARD

Powers Cabernet Sauvignon Colombia Valley 2018

19,80$
* Prix de détail suggéré

Code produit	13336582
Prix licencié	17.20$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	États-Unis
Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
Région	Washington
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 90 %
Cépage(s)	Malbec 5 %
Cépage(s)	Carmenère 4 %
Cépage(s)	Merlot 1 %
Pourcentage d'alcool	14%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	1,5
Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Badger Mountain Vineyard, fondé par Bill Powers en 1982, est le premier vignoble de raisin à être certifié biologique USDA dans l'État de Washington. Ils ont obtenu leur certification en 1990, trois ans après que Bill se soit engagé dans la viticulture biologique et la production de vin. Sa vision a commencé avec la responsabilité de l'environnement et s'étend à la production d'un produit entièrement naturel sous le label Badger Mountain Vineyard

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez complexe où les arômes de cerise noire, de cassis et de canneberge interagissent avec les notes d'épices, de fines herbes et de vanille. La bouche s'ouvre de belle manière avec des saveurs riches typiques du cabernet sauvignon : mûre, cerise noire, bleuet, ainsi que des notes de prune, d'ardoise mouillée et d'épices. Bouche ronde et équilibrée. La finale est moyennement prolongée avec une solide structure caractériés par des tanins fins et une belle acidité. S'accorde bi...

NOTES SUR LE PRODUIT

Loam sableux ou sable avec présence de loam et d'intrusions de basalte d'origine volcanique. L'altitude va de 182 à 450 mètres au-dessus du niveau de la mer. Pluies annuelles moyennes d'environ 20 centimètres. Le raisin provient de certains des domaines les plus réputés de Whashington, dont 51 % de Champoux Vineyard.

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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges de début septembre à la fin octobre. Fermentation dans des cuves d'acier inoxydable verticales. On utilise des levures sélectionnées. Fermentation malolactique complète en cuve. 24 mois en fût de chêne français de deux ou trois ans, avec 15 % de la production dans des fûts neufs.

BADGER MOUNTAIN
CERTIFIED ORGANIC VINEYARD