

BADGER MOUNTAIN VINEYARD

Powers Cabernet
Sauvignon Reserve
Champoux 2017

33,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11411673
	Prix licencié	28.82\$
	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 96 %
	Cépage(s)	Merlot 4 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,3
	Fermeture	Liège

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 se succèdent la prune noire, la cerise noire, la réglisse et le caramel au beurre, avec des notes de violette et de terre. Saveurs concentrées de cassis, de fruits noirs, de bleuets et de chocolat, ainsi qu'une touche épicée qui s'attarde en bouche. Tanins fermes, poudreux et luxuriants domptés par le chêne, l'acidité et la générosité de sa finale. Typique du Champoux Vineyard, c'est un cabernet sauvignon puissant mais élégant qui pourra se garder plusieurs ...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges à la mi-octobre, lorsque les fruits approchaient de la perfection en termes d'acidité et de saveur. Fermentation à l'aide de levures PDM, afin de relever la richesse des arômes auxquels on peu s'attendre d'un cabernet sauvignon de Champoux Vineyard, avec pompage et délestage.Élevage pendant 32 mois en barriques de chêne français : 55 % de neuves et le reste en barriques neutres.

