

CELILO FALLS

Pinot Noir 2022

23,25\$

* Prix de détail suggéré

CELILO FALLS

 Biologique  Durable

	Code produit	13907269
	Prix licencié	21.44\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	Ne s'applique pas
	Région	Oregon
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Couronne métallique vissée
	Durée de vieillissement	Peut vieillir de 5 à 7 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente des arômes riches et concentrés de fruits noirs, ainsi que des notes charnues bien intégrées et un soupçon de tabac. La bouche concentrée apporte des saveurs de cerise, de canneberge et de cassis mûr avec de belles touches d'épices et de fumée. Des tanins lisses et ronds s'étirent en finale. - Accords avec canard et filet de boeuf. - Température de service : 18 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Au fil des millénaires, le flot persistant de la rivière la plus puissante de l'Ouest américain a gravé un chemin à même le basalte coriace du bassin de la Columbia, créant un fossé entre les états de Washington et de l'Oregon. Une chute se déversait en rapides dans le canal étroit aux abords du village de Silailo, plus tard appelé Celilo, et alimentait des bassins, source d'eau et de vie des peuples des Premières Nations de la région.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques avec tri optique. - Vinification par macération à froid pendant 36 heures. Sélection de levures, fermentation et presse à deux degrés Brix. La fermentation est ensuite complétée en cuve inox. - Élevage de quatre mois en barriques de chêne français de deuxième vin.

