

CHAPEL HILL

The Parsons McLaren Vale 2019

21,90\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13858217
	Prix licencié	19.04\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Australie
	Désignation réglementée	Indication géographique (IG)
	Région	Australie-Méridionale
	Sous-région	Vallée de McLaren
	Cépage(s)	Grenache 54 %
	Cépage(s)	Syrah 40 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 6 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,8
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Peut vieillir 3 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Chapel Hill à McLaren Vale a été construit sur le site de la chapelle Seaview et de l'école. La chapelle en pierre de fer de 1865 se dresse toujours fièrement aujourd'hui et fait partie intégrante de la salle de dégustation. Le premier millésime était en 1975. Perché au bord des spectaculaires gorges d'Onkaparinga, les sols rocheux peu profonds offrent une vue imprenable sur McLaren Vale et Gulf St. Vincent

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Parson GSM offre une introduction à ces merveilleux cépages en se concentrant sur le fruité et la texture. Une expression aérienne et confiante de ces cépages qui trouvent leur quintessence dans la vallée de McLaren. Lisse, soyeux et fruité avec des tanins fins et persistants. Parfait pour la cuisine méditerranéenne aux saveurs discrètes. Température de service : 12 à 18 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le millésime 2019 a été marqué par les extrêmes. Les vignes ont enduré des conditions difficiles durant le débourrement et la floraison, ainsi que des températures plus chaudes durant la véraison. Heureusement, février et mars ont offert des conditions de maturation parfaites jusqu'aux vendanges.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Vendanges du 20 février au 28 mars 2019. Fermentation en cuve ouverte, pigeages légers, pressoir à vis verticale, utilisation minimales d'additifs, clarification naturelle, sans affinage ni filtration. Élevage sept mois. 85 % en cuves d'acier inoxydable et 15 % en chêne français (trois à six ans).



CHAPEL HILL
MCLAREN VALE

