

## 11TH HOUR CELLARS

### 11th Hour Cellars Pinot Noir

**19,15\$**

\* Prix de détail suggéré

11TH HOUR CELLARS

	Code produit	13966470
	Prix licencié	16.64\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	Ne s'applique pas
	Région	Californie
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	8
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Prêt à boire

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Comme beaucoup de choses dans la vie, les décisions de vinification sont parfois prises à la «11e heure». Dans le cas de ces cépages d'appellation Californie, c'est une bonne chose car cela permet à notre vigneron d'attendre jusqu'à la dernière minute pour sélectionner la date de récolte, déterminer la période de fermentation et le temps nécessaire au vieillissement en barrique pour accentuer les profils fruités naturels et intenses. du raisin.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Une combinaison classique de saveurs de framboise et de cerise noire sur une trame de tanins lisses et une finale en douceur. Accords idéal avec filet de porc, canard laqué, saumon au four, champignons rôtis aux fines herbes et escargots à la bourguignonne. Servir entre 14 et 18 °C.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Le sol est constitué d'une épaisse couche de loam limoneux qui couvre un sous-sol de grès et de schiste. Climat méditerranéen semi-côtier, avec une humidité modérée, les brises fraîches du delta de Sacramento et des température plus froides la nuit. Altitude de 61 mètres. Âge moyen des vigne : Seize ans.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques. Vinification par fermentation en présence des peaux en cuves d'acier inoxydable. Élevage seize à dix-huit mois en barriques neutres de chêne français et américain.

