



BACHELDER

Wismer Parke Vineyard
Pinot Noir 2020

55,25\$

* Prix de détail suggéré

BACHELDER



| | | |
|----|--------------------------|---|
| | Code produit | 14232620 |
| \$ | Prix licencié | 47.88\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| 📄 | Statut | Succ. Seul. |
| 🏷️ | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇨🇦 | Pays | Canada |
| 📄 | Désignation réglementée | Vintners quality alliance (VQA) |
| 📍 | Région | Ontario |
| 📍 | Sous-région | Péninsule du Niagara, Twenty Mile Bench |
| 🍇 | Cépage(s) | Pinot Noir 100 % |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 💧 | Sucre | Sec |
| 🔑 | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Ils élaborent des vins à partir de terroirs locaux, sur des parcelles biologiques, où cela est possible, et utilisent des levures indigènes. Tout est mis en fut pour un long vieillissement. L'intention est de produire des vins purs, à la texture suave, avec peu de maquillage; des vins fins, offrant un coté fruit classique et une minéralité texturé provenant du limon, du calcaire et de l'argile de l'ancien terroir dolomitique du Niagara.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes ont été plantées en 1999 sur un sol riche en oxyde de magnésium, limoneux, argileux et de calcaire. Le Wismer Parke montre la combinaison classique de velours, de richesse et de minéralité et de l'emprise de fer des sols rouges. Le site de Wismer-Parke est sans doute l'un des «grands crus» du Niagara pour le pinot noir.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce lots a été égrappé, puis fermenté avec des levures indigènes et manipulé doucement; patiemment vieilli pendant 18 mois (en chêne bourguignon de 1 à 5 ans) dans leur cave fraîche de Beamsville avant la mise en bouteille. Il est ensuite vieilli pendant au moins 8 mois en bouteille pour permettre à son bouquet floral nuancé de se développer



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie