La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

COPPER CANE

Belle Glos Eulenloch Pinot Noir 2016

60,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	**14559454**
Prix licencié	**52.08$**
Conditionnement	**12x750ml**
Type d'approvisionnement	**SAQ Spécialité par lot**
Statut	**Succ. Seul.**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**États-Unis**
Désignation réglementée	**American Viticultural Areas (AVA)**
Région	**Californie**
Sous-région	**Napa, Los Carneros**
Cépage(s)	**Pinot Noir 100 %**
Couleur	**Rouge**
Fermeture	**Liège**
À boire	**À boire jusqu'en 2023**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Mettant l'accent sur l'innovation et l'art authentique, Copper Cane Wines & Provisions abrite une collection de marques conçues pour offrir une touche de luxe au quotidien. Ils ont des vins de l'Oregon aux vignobles côtiers de Californie, en passant par la prestigieuse Russian River Valley du comté de Sonoma.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur écarlate chatoyante à rubis profond, avec des arômes de mûre et de cerise rouge soulignés par des touches douces de vanille, de muscade, de noix de coco grillée et de fleur de violette. Un vin abondant offrant des saveurs de cassis, de fraise et de cerise rouge et des notes subtiles de biscuits au sucre et de noix de cola au miel. Le vin est souple et satiné, avec une vive acidité.

- 90 Points -
Wine Spectator

NOTES SUR LE PRODUIT

Belle Glos a élaboréélabore un style de grands pinot noir profonds et corsés provenant des régions viticoles côtières les plus remarquables de Californie. L'un de leurs plus complexe provient de leur vignoble Eulenoch, situé dans la région emblématique de Carneros dans la vallée de Napa. La région est déjà connue pour produire de grands vins structurés et, associés aux techniques de vinification de Joe Wagner, leur Eulenoch représente l'essence de la marque.

ÉLABORATION DU PRODUIT

En cave on y pratique le remontage réguliers et un contrôle de la température pour maximiser la saveur et extraire la couleur. Le vin est élevé pendant neuf mois en fûts de chêne français à 60% avec quelques années de repos en bouteille.

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'Ile et Gatineau

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

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