



COPPER CANE

Beran Zinfandel 2015

29,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12815881
	Prix licencié	26.05\$
	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	Sonoma, Sonoma Valley
	Cépage(s)	Zinfandel 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	6.6
	Fermeture	Liège
	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

Le Beran (« ours », en vieux anglais) illustre assurément la puissance que peut prendre le zinfandel, comme en témoigne sa personnalité affirmée et généreuse. Gourmand et charmeur à souhait, il enrobe le palais de notes de vanille, de confiture de bleuets et de sucre d'orge.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont cueillis à pleine maturité et sont assemblés entre les vignobles plus frais et plus chauds pour assurer un équilibre dans le vin. Il y a maturation du fruit pour une période de 30 jours suivie d'un élevage en barrique de chêne américain et français pour une période de 12 mois.



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

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