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

CANNONBALL

Cabernet Sauvignon 2021

16,40$
* Prix de détail suggéré

Code produit	**14951721**
Prix licencié	**14.26$**
Conditionnement	**12x375ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**États-Unis**
Désignation réglementée	**American Viticultural Areas (AVA)**
Région	**Californie**
Sous-région	**Sonoma**
Cépage(s)	**Cabernet Sauvignon 96 %**
Cépage(s)	**Malbec 4 %**
Pourcentage d'alcool	**13.5%**
Couleur	**Rouge**
Sucre	**Sec**
Fermeture	**Métal vissé**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nos sources d'approvisionnement nous amènent sur les sites de vignobles de la Californie à la recherche de parcelles de fruits riches en texture et juteuses pour notre Cabernet phare. En passant par le comté de Sonoma, en parcourant les comtés de Mendocino et des Lacs, en allant vers le sud jusqu'à San Benito, Monterey et la côte centrale, nous recherchons des lots de cabernet distincts à intégrer dans cet assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des fruits de baies noires et une pointe d'herbes séchées. En bouche, la pomme-grenade, la mûre et le fruit à noyau prennent le devant. Le chêne français offre une structure douce et des saveurs de noix rôties et de moka sucré. Des tanins fermes et concentrés apportent des notes d'épices chaudes et de poivre noir. Une finale persistante de saveurs juteuses de baies et de cassis.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le nez s'ouvre sur des fruits de baies noires et une pointe d'herbes séchées. En bouche, la pomme-grenade, la mûre et le fruit à noyau prennent le devant. Le chêne français offre une structure douce et des saveurs de noix rôties et de moka sucré. Des tanins fermes et concentrés apportent des notes d'épices chaudes et de poivre noir. Une finale persistante de saveurs juteuses de baies et de cassis.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Notre Cabernet Sauvignon juteux mais structuré puise ses sources dans les meilleures régions de la

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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

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

Californie côtière. La majorité provient du comté de Mendocino, où les sols volcaniques et les fluctuations de température produisent des fruits d'une grande profondeur, des tanins élégants et des saveurs de baies rouges. Des raisins de Monterey, Paso Robles et Santa Clara sont utilisés dans l'assemblage.

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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale