



















MORGAN WINERY

Syrah Côtes du Crow's Monterey 2016

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	13233815
	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	Monterey, Central Coast
	Cépage(s)	Syrah 52 %
	Cépage(s)	Grenache 44 %
	Cépage(s)	Tempranillo 4 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.2
	Fermeture	Couronne métallique vissée

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Des régimes agricoles consciencieux et innovants alliés à des techniques de vinification traditionnelles «minimalistes» élaborent des vins équilibrés, élégants et distingués. Pour Morgan Winery, cette attention particulière a produit une liste de vins cohérents, primés dans la catégorie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Morgan assemble les grenaches et syrahs de la partie centrale et septentrionale du comté de Monterey dans l'unique style rhodanien de la maison. Sur ce millésime, une faible proportion de tempranillo participe au portrait généreux et charnu de ce rouge. Cassis, violette, tabac, épices douces et réglisse complexifient l'ensemble.

NOTES SUR LE PRODUIT

C'est un assemblage unique de deux cépages noble dominants de la vallée du Rhône méridionale, le Grenache et la Syrah. Cette année encore, ils ont décidé d'utiliser une petite quantité de tempranillo - ses tons épicés et terreux s'harmonisent parfaitement avec le grenache et la syrah.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le vin a été fermenté dans des cuves à ciel ouvert et a été soumis au batonage manuel. Cela a permis une bonne extraction et un développement de la structure avec des tanins agréables. Après la fermentation, le vin a été transféré dans des fûts de chêne français. Les 15% de chêne neuf confèrent au vin de subtils caractères d'épices et de vanille sans dominer le profil élégant des fruits.

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

29,70\$

* Prix de détail suggéré



MORGAN



- 90 Points -
Vinous

