



BACHELDER

Pinot Noir Oregon
Yamhill-Carlton 2015

35,25\$

* Prix de détail suggéré

BACHELDER



	Code produit	12461023
	Prix licencié	30.56\$
	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	Oregon
	Sous-région	Yamhill Carlton
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.3
	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 côté fruit classique et une minéralité texturée provenant du limon, du calcaire et de l'argile de l'ancien terroir dolomitique du Niagara.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce pinot noir est un vin d'élégance et de finesse, éloigné du fruité trop confituré de certains vins de la Willamette Valley, il a une approche bourguignonne. Ce pinot a des fruits rouges parfumés, des tanins souples, mûrs et distinctifs ainsi qu'une finale minérale soyeuse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les sols sont une combinaison de grès sédimentaire et de sols volcaniques, qui possèdent une minéralité salée qui rend les comparaisons très intéressantes avec des sols calcaires tels que le Niagara et la Bourgogne.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le pressurage des raisins a été très doux et la fermentation n'a été effectuée qu'avec des levures indigènes. Le vin a été vieilli dans des fûts de chêne français neufs à 30%, le reste dans des fûts d'un à cinq ans, pendant 18 mois avant la mise en bouteille. Le vin a ensuite été vieilli en bouteille environ un an avant sa libération.

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

