



OCHOTA BARRELS

The Green Room
Grenache Syrah 2018

44,00\$

* Prix de détail suggéré



ochota barrels

	Code produit	13828229
	Prix licencié	38.29\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Australie
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	Australie-Méridionale
	Sous-région	Fleurieu, McLaren Vale
	Cépage(s)	Grenache
	Cépage(s)	Syrah
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	2 mois en barrique française

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La fable Ochota Barrels a commencé lors d'un voyage de surf, fin 2000, le long de la côte ouest mexicaine dans un camping-car. Taras et Amber Ochota, après avoir parcouru les plus belles régions viticoles et de surf du monde, ont eu l'idée de faire de beaux vins holistiques chez eux, en Australie du Sud. Diplômé en œnologie de l'Université d'Adélaïde, Taras a développé son savoir-faire dans de nombreux vignobles et caves à travers le monde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Des épices relevées, une compote de prunes Satsuma et un fil de thym aux herbes et au poivre blanc enlacent le bouquet de bouillon au parfum saisissant. La bouche est opulente, mais nerveuse, avec des notes de texture moyennement corsées et savoureuses rappelant la grenade et l'airelle.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le terme «The Green Room» fait référence à un interprète (ou un vin dans ce cas) qui n'est pas tout à fait prêt pour la grande scène. Bien que ce produit ne soit peut-être pas la plus connue des vins de Taras, elle verra bientôt son heure sur scène. Il est élaboré dans un style très accessible et facile à manier, tout en étant un vin qui satisfait les autres sens autant que le palais.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cueillis à la main tôt le matin sur trois sites de l'ouest de McLaren Vale, les raisins ont été trempés à froid pendant quatre jours, jusqu'à ce que la fermentation se produise spontanément. Le jus a passé 6 à 88 jours sur les lies à pigeage fréquent. Une fois la fermentation terminée, il est pressé dans des fûts neutres pendant 2 mois de vieillissement. Embouteillé non filtré et avec une quantité minimale de SO₂.

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

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

