



HUMBERTO CANALE

Estate Pinot Noir 2020

16,70\$

* Prix de détail suggéré

HUMBERTO CANALE
CARACTER PATAGONICO

Code produit	13684211
Prix licencié	15.74\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Argentine
Désignation réglementée	Indication géographique (IG)
Région	Patagonia
Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	1.8
Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une belle couleur grenat. Au nez, des notes d'épices et de fruits confits accompagnent des nuances de fruits rouges frais tels que les fraises et les cerises. Son vieillissement en chêne apporte de subtiles notes de vanille. En bouche, son attaque est douce et complexe, suivie par la sensation d'une structure légèrement corsée et de qualité onctueuse. Des tanins d'une rondeur bien équilibrée donnent au vin une finale longue et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vieilles vignes de la propriété viticole située à General Roca, Alto Valle del Río Negro, Patagonie. Vendanges à la mi-mars. Les baies sont soigneusement cueillies à la main dans de petits contenants et livrées en temps opportun au chai, à 1 km du vignoble.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération préfermentaire à froid durant 48 à 72 heures; fermentation alcoolique à température contrôlée (25 °C à 27 °C) dans des cuves en béton de 9 000 litres durant 20 jours, avec emploi périodique des techniques de pigeage et de soutirage. Après la fermentation malolactique, 15 % à 20 % du volume vieilli en fûts de chêne français durant 7 mois, suivi de l'embouteillage et du vieillissement en bouteille durant 6 mois avant sa commercialisation.



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