



HUMBERTO CANALE

Gran Reserva Pinot Noir
2014

26,95\$

* Prix de détail suggéré

HUMBERTO CANALE
CARACTER PATAGONICO

	Code produit	13842135
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Argentine
	Désignation réglementée	Indication géographique (IG)
	Région	Patagonia
	Qualité	Gran reserva
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	12 mois en barrique, 6 mois en bouteille
	PH	Jusqu'en 2022



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce pinot noir honore les caractéristique typique de ce cépage en Argentine. montrant les caractéristiques du terroir de l'Alto Valle del Rio Negro. C'est un vin mûr, élégant et riche. Il est d'un rubis intense avec des reflets pourpres, tout en enveloppant un bouquet fruité et épicé. En bouche, les saveurs sont exceptionnelles, un corps velouté et lisse. Les notes de vanille, de tabac et de noix mettent en évidence les arômes initiales.

NOTES SUR LE PRODUIT

À la mi-mars, les baies sont soigneusement triées à la main dans de petites contenants et livrés rapidement à la cave, à 1 kilomètre de la vigne.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et égrappés, puis ils subissent la macération préfermentaire à froid entre 48 à 72h. Ensuite, vient la fermentation alcoolique à une température contrôlée entre 25 et 27 ° C dans des cuves béton de 9000L durant 20 jours. La malolactique et le vieillissement a lieu en fût français neufs pendant 12 mois, suivi de sa mise en bouteille ou le vin y repose 6 mois avant la commercialisation.

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

JULIEN BIRON
(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