La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

MORGAN WINERY

Sauvignon Blanc 2016

30,00$
* Prix de détail suggéré

Biologique

Code produit	**13805422**
Prix licencié	**26.07$**
Conditionnement	**12x750ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Non disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**États-Unis**
Désignation réglementée	**American Viticultural Areas (AVA)**
Région	**Californie**
Sous-région	**Monterey, Santa Lucia Highlands**
Cépage(s)	**Sauvignon Blanc 100 %**
Couleur	**Rouge**
Sucre	**Sec**
Fermeture	**Liège**
À boire	**Jusqu'en 2020**



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

Avec des arômes de verveine, de citronnelle, de miel et de fruit de la passion. Les notes de citron et de lime sont vives et rafraîchissantes. La petite touche de chêne accentue l'acidité vive en ajoutant une texture élégante. Un vin incroyablement polyvalent, c'est un accord naturel pour les crustacés et les fruits de mer.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le moût est fermenté en cuve Inox pour préserver les arômes de fruits frais. Après la fermentation, le vin est élevé en barrique de chêne usagés avec 8 % de fût neuf pour une période de 5 mois.

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

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile 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