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

VINA ECHEVERRIA

RST Pinot Noir Valle del Colchagua 2017

20,05$
* Prix de détail suggéré

Code produit	**13574353**
Prix licencié	**17.43$**
Conditionnement	**12x750ml**
Type d'approvisionnement	**SAQ Spécialité par lot**
Statut	**Succ. Seul.**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**Chili**
Désignation réglementée	**Denominación de origen (DO)**
Région	**Valle Central**
Sous-région	**Valle del Rappel, Valle de Colchagua**
Cépage(s)	**Pinot Noir 100 %**
Couleur	**Rouge**
Taux de sucre	**1.8**
Fermeture	**Couronne métallique vissée**
Type de vieillissement	**Malolactique en fut de chêne usagé. 9 mois en barrique**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Chez Viña Echeverría, la mission viticole consiste à utiliser la longue expérience familiale de la viticulture et de la vinification pour élaborer des vins élégants et raffinés, qui expriment leur paysage chéri. Le domaine viticole durable est le cadre de leur approche viticole traditionnelle et respectueuse, où mère nature ainsi qu'une viticulture de précision permettent aux raisins issus de l'agriculture biologique de réaliser leur plein potent

NOTES DE DÉGUSTATION

Un pinot noir clair et joli, rubis dans le verre. Un nez de pétales de rose, de fumée de bois, de gibier à plumes et de prunes rouges, d'une riche complexité. En bouche émerge un Pinot côtier frais : des canneberges, des dattes épicées et des prunes dominent le palais, se terminant sur des saveurs qui durent de griottes et de fruits bleus. Un vin complexe et nuancé qui défie les normes et les stéréotypes du pinot noir chilien.

NOTES SUR LE PRODUIT

De la région de Ucuquer, Litueche, dans la Vallée de Colchagua. La route menant à Ucuquer est longue et sinueuse, les versants escarpés et arides, les paysages déserts et balayés par la brise océanique. Cette nouvelle région fut une découverte pour Roberto Echeverria, issu de la deuxième génération de viticulteurs chiliens. Roberto a collaboré avec Thomas Bachelder, célèbre spécialiste canadien du chardonnay et du pinot noir et poète du terroir.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Levures indigènes, macération pré-fermentaire à froid, fermentation pendant 21 jours avec

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 968-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(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

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

surpompage doux pour éviter d'extraire trop de couleur ou de tanins (température maximum de fermentation de 25°C). Fermentation malolactique en fût de chêne français, de 2ème et 3ème utilisation pour la plupart. 9 mois en barrique.

ECHEVERRIA
Family Wines
CHILE

14.5
Jancis Robinson

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

DIDIER BOUCHARD
(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