



## EMMOLO WINES

Sauvignon Blanc Napa  
Valley 2017

24,95\$

\* Prix de détail suggéré

Emmolo

|  |                          |                                   |
|--|--------------------------|-----------------------------------|
|  | Code produit             | 12930942                          |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                          |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot            |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                       |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                    |
|  | Pays                     | États-Unis                        |
|  | Désignation réglementée  | American Viticultural Areas (AVA) |
|  | Région                   | Californie                        |
|  | Sous-région              | Napa, Napa Valley                 |
|  | Cépage(s)                | Sauvignon Blanc 100 %             |
|  | Couleur                  | Blanc                             |
|  | Sucre                    | Sec                               |
|  | Taux de sucre            | 2.6                               |
|  | Fermeture                | Liège                             |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

La tradition d'Emmolo remonte à 1923, lorsque mon arrière-grand-père Salvatore Emmolo a immigré d'Italie à Rutherford. Il a acheté une propriété qui resta dans la famille et a démarré une pépinière de porte-greffes. Ma mère, Cheryl, n'a pas de frères et rêve de garder le nom Emmolo en vie en créant l'étiquette. Elle a lancé Emmolo en 1994 et m'a confié les rênes en 2011. - Jenny Wagner

### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe jaune-vert de faible intensité. Nez délicat où dominent des notes fruitées, florales et végétales. Ce blanc sec démontre une très grande fraîcheur. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs d'agrumes, de fruits blancs, de poussière de roche et de buis. Il dévoile une bouche souple qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins proviennent de Rutherford et de Oak Knoll et ils sont récoltés au bon moment pour atteindre un équilibre entre acidité ferme et une faible teneur en alcool.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont légèrement pressés et ensuite fermentés en cuve inox. Le vin est d'abord vieilli en cuve inox et une petite quantité est élevé en barrique de chêne français usagée.



**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