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

WEINGUT BRÜNDLMAYER

Grüner Vetliner L&T 2020

25,85$
* Prix de détail suggéré

Biologique

Code produit	**14740317**
Prix licencié	**22.48$**
Conditionnement	**6x750ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Non disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**Autriche**
Désignation réglementée	**Prädikatswein**
Région	**Basse-Autriche (Niederösterreich)**
Cépage(s)	**Grüner Veltliner 100 %**
Couleur	**Blanc**
Sucre	**Sec**
Taux de sucre	**6**
Fermeture	**Métal vissé**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Weingut Bründlmayer est situé à Langenlois, à quelque 70 km au nord-ouest de Vienne, en amont du Danube, dans la vallée de la Basse-Autriche, dans la vallée de Kamp. Les collines boisées du Waldviertel protègent les vignobles des vents froids du nord-ouest. Pendant la journée, le soleil réchauffe les terrasses caillouteuses, tandis que la nuit, l'air frais et parfumé de la forêt se diffuse dans la vallée de Kamp dans l'arène de Langenloiser.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez sur des notes de pomme, d'arômes d'agrumes et légèrement floral, de bois de rose, de pois verts et d'asperges, fruits frais et croquants suivis d'une pointe de minéralité et d'épices en finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Il provient de terrasses surélevées et donc légèrement plus fraîches avec des sols légers et caillouteux. La formation de sucre dans les raisins se développe plus lentement dans ces sites. Ils récoltent les raisins à un moment où le goût est déjà présent, mais le sucre naturel et la teneur potentielle en alcool sont encore relativement bas. Il s'agit toujours du Grüner Veltliner le plus léger du millésime.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation a basse température crée une certaine effervescence dans le vin qui disparaît au cours de la maturation. Grâce à une manipulation soigneuse, à un soutirage en douceur et à une mise en bouteille précoce, le coté perlant reste dans le vin en jeunesse. Cette procédure préserve non seulement le dioxyde de carbone, mais également d'autres saveurs rappelant la levure. Cette effervescence est rafraîchissante et acidulée.

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