

Cline Pinot Noir

Reconnu comme l'un des hauts lieux de la production de pinot noir, la région de Petaluma Gap, balayée par les vents frais de la côte, donne ses fruits à l'élaboration de cette cuvée moderne et expressive. Confiture de fraise, fruits cuits, raisins secs, cèdre et tabac participent à son profil aromatique.



Producteur: Cline Cellars
Pays: États-Unis
Région: Californie
Appellation: Sonoma Coast
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Pinot noir
Taux d'alcool: 14.0%
Taux de sucre: 3.6 g/L
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 13234746
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 22.55\$
Prix (licencié): 19.61\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Nos sols sont aussi polyvalents que le temps, allant de l'argile peu profonde au terreau de sable profond. Le contrôle des organismes nuisibles et des mauvaises herbes utilise des insectes et des animaux utiles au lieu des produits chimiques toxiques. Une gestion minutieuse des cultures peut signifier des récoltes plus petites, mais finalement une intensité et une saveur accrue des fruits.

Viticulture

La plupart de nos raisins sont prélevés dans des bacs de deux tonnes en début de journée où la température est plus fraîche et par la suite, livrés à la cave où ils sont guidés doucement dans le processus de vinification.

Vinification

Nous utilisons une presse à réservoir pneumatique, qui applique une pression douce aux raisins tout en réduisant le déchirement et le décollage des graines et des peaux. Cela minimise les composés phénoliques et solides extraits dans le vin pressé. Nous sommes en mesure de choisir la quantité de baies entières et de grappes entières qui entrent dans chaque programme.

Élevage

Les vins sont vieillis dans des citernes ou des fûts de chêne pendant 6 à 20 mois selon le vin

Commentaires de dégustation

Le vin de couleur rouge foncé est massif et riche pour un pinot noir et il déploie d'intenses saveurs de fruits rouges mûrs, de chêne et de tabac.

Accords vins et mets

Ce vin est délicieux avec des saucisses italiennes ou un burger de bœuf.

Pour un meilleur service

Servir autour de 16°C.

Fred Cline

Cline Cellars ÉTATS-UNIS



Cline Cellars est un vignoble familiale situé dans la vallée de Sonoma County, bâti par une passion pour le vin et enraciné dans le respect de la terre. Fred Cline a fondé le vignoble en 1982 à Oakley, en commençant par produire du Mourvèdre, Zinfandel et Carignan, dont certains plants dataient de plus de 100 ans. Étant considéré comme un des premiers « Rhône Rangers », il déménage le chai à Carneros, Sonoma et décide de se concentrer sur la Syrah, le Viognier, la Marsanne et Roussanne. Depuis ils ont agrandi le vignoble pour y planter des cépages plus classiques comme le Pinot noir, Merlot et Chardonnay.