

Cline Viognier

Les raisins du Cline viognier North coast bénéficient d'une grande amplitude thermique entre les journées très chaudes et les nuits fraîches. Cela permet au raisin d'atteindre une maturité optimale et de conserver fraîcheur et acidité.



Producteur: Cline Cellars
Pays: États-Unis
Région: Californie
Appellation: North Coast
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Viognier
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 14.0%
Taux de sucre: 6.8 g/L
Code S.A.Q.: 11089792
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 18.00\$
Prix (licencié): 15.66\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Sur sols limoneux et sur argile peu profonde.

Viticulture

Assemblage des viogniers provenant des différents terroirs pour obtenir un vin harmonieux et frais.

Élevage

Maintenu en cuves inox à température contrôlée jusqu'à la mise en bouteille.

Vinification

Égrappage total et foulage léger. Pompage des jus en cuve inox tempérées et maintenu 24 heures à froid. Soutirage après précipitation par le froid et fermentation à basse température pour un maximum de fraîcheur et une expression nette du fruité.

Commentaires de dégustation

Nez de pomme et de poire avec une touche florale. La bouche est ample et dotée d'une belle fraîcheur. Saveurs de pêches, de poires et d'abricots avec une finale vive qui donne envie de prendre une autre gorgée.

Accords vins et mets

Cari de poulet à la thaï. - Canard à l'orange - Saumon grillé en croûte de sésame.

Pour un meilleur service

Rafrâchir dans un seau avec de l'eau fraîche et des glaçons. Servir entre 8 et 10 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2022.

Presse et notoriété

WINE ADVOCATE 86/100 SUR 2011.



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.

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca