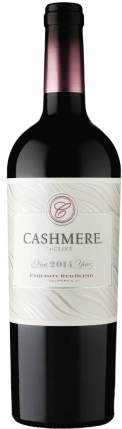


Cline Cashmere

Un vin reflétant le savoir-faire d'une grande maison californienne. En harmonie totale avec son nom, ce vin s'exprime au travers d'une texture soyeuse et lisse, sans aucune aspérité. Il évoque les odeurs de la prune mûre, de la cerise confite et du sirop de framboise. Longue et fraîche, la finale s'étire sur des notes fines de cacao et de torréfaction. La rondeur sous tous ses charmes!



Producteur: Cline Cellars
Pays: États-Unis
Région: Californie
Appellation: Vin de table
Millésime(s): 2016
Cépage(s): Mourvèdre
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 14.5%
Taux de sucre: 7.4 g/L
Code S.A.Q.: 11091825
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 20.00\$
Prix (licencié): 17.40\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Sol plutôt sablonneux. Environnement chaud, mais avec des amplitudes thermiques importants entre jour/nuit.

Viticulture

Travaille rigoureux à la vigne avec des éclaircissages pour une meilleure exposition des grappes.

Élevage

9 mois en fût de chêne français dont 25% en fût neuf.

Vinification

Les lots individuels de raisins ont été récoltés séparément en fonction de la maturité et l'équilibre de l'acidité. Éraflage total, foulage délicat et fermentation en cuves inox avec un parfait contrôle des températures.

Commentaires de dégustation

Un vin reflétant le savoir-faire d'une grande maison californienne. En harmonie totale avec son nom, ce vin s'exprime au travers d'une texture soyeuse et lisse, sans aucune aspérité. Il évoque les odeurs de la prune mûre, de la cerise confite et du sirop de framboise. Longue et fraîche, la finale s'étire sur des notes fines de cacao et de torréfaction. La rondeur sous tous ses charmes!

Accords vins et mets

Saumon grillé. - rôti de porc en sauce légèrement sucrée/épicée. - Canard confit.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe 15 minutes avant de servir. Servir entre 15 et 17 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, il se conservera jusqu'en 2020.

Presse et notoriété

Cashmere a contribué au cours des années à remettre plus de 200 000\$ à Living Beyond Breast Cancer.

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