

Cline Mourvèdre Ancient Vines

Le "Ancient Vines Mourvèdre" est issu d'une des plus vieilles parcelles de la région d'Oakley dans la "Sonoma Valley". Il offre un bouquet riche et expressif où des senteurs de prune et de cerise noire s'entremêlent aux notes d'eucalyptus et de bois grillé. La bouche est ample et est munie de tannins ronds et gras, le tout accentué par une fraîcheur subtilement mentholée. La finale s'étire longuement et laisse découvrir une touche chocolatée.



COMMANDER

Producteur: Cline Cellars

Pays: États-Unis

Région: Californie

Appellation: Vin de table

Millésime(s): 2016

Cépage(s): Mourvèdre

Format: 750 ml

Taux d'alcool: 15.5%

Taux de sucre: 6.5 g/L

Code S.A.Q.: 10695125

Statut S.A.Q.: Spécialité par lot

Prix (particulier): 23.00\$

Prix (licencié): 20.00\$

Disponibilité: Rupture de stock

Type de sol

Sols à tendance sablonneuse.

Viticulture

Rendement faible avec un contrôle de la vigueur et des charges de raisin par pied de vigne.

Élevage

8 mois en fûts de chêne américain (25% neufs) issus d'un grillage à chauffe modérée.

Vinification

Vendange totalement éraflée et foulée. Macération à froid en cuves inox. Pressurage délicat après soutirage et assemblage des jus de goutte et de presse pour obtenir le style et la profondeur exigée.

Commentaires de dégustation

Le "Ancient Vines Mourvèdre" est issu d'une des plus vieilles parcelles de la région d'Oakley dans la "Sonoma Valley". Il offre un bouquet riche et expressif où des senteurs de prune et de cerise noire s'entremêlent aux notes d'eucalyptus et de bois grillé. La bouche est ample et est munie de tannins ronds et gras, le tout accentué par une fraîcheur subtilement mentholée. La finale s'étire longuement et laisse découvrir une touche chocolatée.

Accords vins et mets

Essayez ce vin avec de l'agneau grillé, un ragoût de champignons sauvages ou un filet de bœuf en croûte sauce au poivre.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe une quinzaine de minutes avant de servir. Servir entre 16 et 17°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2025.

Presse et notoriété

WINE ADVOCATE 87/100 SUR 2010. WINE SPECTATOR 88/100 SUR 2010. WINE ENTHUSIAST 88/100 SUR 2010.

Fred Cline Cline Cellars ÉTATS-UNIS

Cline Cellars est un vignoble familiale situé dans la vallée de Sonoma County, bâtit 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