



Pinot Noir Angeline, 2019

Martin Ray Winery – Angeline Winery

ÉTATS-UNIS, CALIFORNIE, NORTH COAST

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	10 ans
RENDEMENTS	3000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	222 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les raisins proviennent des vignobles de la Côte Nord de la Californie. Le temps frais signifie généralement une longue saison de croissance qui, à son tour, permet aux raisins d'atteindre leur potentiel aromatique et pleine saveur car ils atteignent leur pleine maturité.
EXPOSITION	Différente selon les vignobles
GÉOLOGIE DU SOL	Sols de dépôts fluviaux variés qui produisent des cépages excellents de niveau international
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Eraflage sans foulage afin de ne pas extraire les tanins des peaux et des pépins. Macération à froid pendant 3 jours. Fermentation en cuve acier inoxydable à des températures moyennes.
ÉLEVAGE	9 mois, dont 40% en fûts de chêne français neufs.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis. Au nez, des notes vives de grenade, de cerise Rainer, de quatre-épices et de chêne grillé. En bouche, c'est un vin généreux et juteux dont la structure tannique guide la dégustation.
CONSOMMATION	Idéal avec un éffiloché de porc au barbecue, maïs au babeurre ou des aubergines moussaka. Servir entre 15° et 17°C. Prêt à boire.

CODE SAQ
13234754

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.95 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
92/100

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Courtney Benham, propriétaire du vignoble Martin Ray dans la région de Sonoma a créé la gamme « Angeline » dans le but d'augmenter la qualité des vins à boire tous les jours. Il reconnaît qu'un grand vin est plus que la somme de bons raisins et d'un vigneron de talent; c'est le résultat d'un tout, efficace et bien pensé. Il est entouré d'une équipe de consultants experts et de producteurs de haut niveau qui lui donnent accès aux meilleurs fruits et aux meilleurs esprits. Son modèle d'affaires favorise la créativité et la spontanéité tout en respectant la technique traditionnelle. C'est ce qui permet de créer constamment des vins de qualité supérieure.