



Shoemaker, 2020

Les Trois Moineaux
CANADA, NIAGARA, NIAGARA PENINSULA (VOA)

Un vin de soif en litre qui se veut un hommage aux pionniers de la viticulture au Niagara.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	0% Vidal blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 40 et 50 ans
RENDEMENTS	70 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,3 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur le vignoble de Vinemount Ridge sur l'escarpement du Niagara
EXPOSITION	Plein Nord
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Fermentation et macération 14 jours sur peaux à l'aide des levures indigènes. Fermentation lente en cuve d'acier inoxydable à l'aide des levures naturelles avec un léger pigeage chaque jour et deux remontages.
ÉLEVAGE	6 mois sur lies en cuves d'acier inoxydable. Sans filtration ni collage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur orange pâle avec des reflets cuivrés. Au nez, les arômes sont très jolis et séduisants sur des notes de marmelade, de confiture de pêche et de thé noir. En bouche, le vin est sec, frais, moyennement corsé, avec une bonne présence phénolique (obtenu grâce à la macération sur peaux) et une excellente persistance des saveurs.
CONSOMMATION	Parfait pour un pique nique, des salades et des sandwiches à partager. Servir entre 8° et 10°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 à 5 ans.

CODE SAQ
14792184

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 1000 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.95 \$



PRIX ET MENTIONS



LE BLOGUE DES
MÉCHANTS RAISINS
: 3 1/2 ÉTOILES

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les Trois Moineaux c'est trois amis passionnés qui se sont réunis pour créer des vins à partir des meilleurs terroirs de l'escarpement du Niagara. Nous sommes des négociants en vin et nous travaillons en équipe avec des artisans pour élaborer nos vins. Nous adoptons une approche non interventionniste en utilisant les levures naturelles et en évitant l'utilisation de produits œnologiques.