



COPAIN WINES – Tous ensemble Pinot Noir – 2018

CALIFORNIE, ETATS-UNIS

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14992223

PAYS
Californie – Etats-Unis

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Sonoma Coast

CÉPAGE
Pinot noir

ALCOOL
13,2

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge



40^{25\$}

CARTON
DE 12 /
483^{00\$}

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Sealift Vineyard Seascape Vineyard Carneros Hills
West Vineyard Cloud Landing Vineyard

CARACTÉRISTIQUE

La saison 2017 a été essentiellement fraîche, mais plus chaude qu'à l'habitude vers la fin. Ceci n'a toutefois pas affecté la qualité du pinot noir, puisque la grande partie de la récolte a été effectuée avant la vague de chaleur. Les raisins qui sont demeurés sur les vignes pendant le pic de chaleur ont légèrement dépassé le seuil de maturité habituel, ce qui a conféré aux vins des saveurs soutenues de fruits mûrs.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les raisins ont été récoltés à la main (entre le 20 août et le 3 octobre 2017) avec un excellent équilibre entre la qualité des saveurs et une bonne acidité.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Au chai, les raisins ont été éraflés, triés et placés dans des fermenteurs à cuves ouvertes. Une macération à froid de trois jours a permis d'en extraire la couleur et les saveurs. La fermentation spontanée s'est produite à partir du cinquième jour. On a procédé à de légers remontages deux fois par jour tout au long de la fermentation, puis le vin a été soutiré et le marc complètement pressé. Il a ensuite été élevé en fûts pendant dix mois avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Le nez dévoile des arômes marqués de grenade et d'anis, puis des notes de fraise et de thé noir émergent.

GUSTATIF

Ce vin est somptueux à l'attaque, mais conserve une tension avec des tanins fins et une acidité mordante.