



CARMEL ROAD.  
MONTEREY



29<sup>50</sup>\$



## CARMEL ROAD – Pinot Noir Monterey – 2021 CALIFORNIE, MONTEREY

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

13921722

#### PAYS

Californie – Monterey

#### FORMAT

750

#### MILLÉSIME

2021

#### APPELLATION

Monterey County

#### CÉPAGE

100% Pinot Noir

#### ALCOOL

13.5

#### DISTRIBUTION

LGDM 2023 – Jackson Family Wines, Produits SAQ

#### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Monterey County, Californie

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Environ 15 ans

#### ALTITUDE

Entre 80 à 200 mètres.

#### TYPE DE SOL

Principalement des loams argileux et sableux, les cinq principaux types étant : loam schisteux de Lockwood (28 %), loam de Chualar (15 %), loam sableux de Garey (9 %), loam sableux graveleux d'Arroyo Seco (7 %) et loam argileux de Rincon (7 %)

### CARACTÉRISTIQUE

Vignobles sont certifié durable depuis 2010– SIP (Sustainability in Practice) et CCSW (Certified California Sustainable Winegrowing)

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Il a passé neuf mois en fût, principalement de chêne français, dont environ 15 % de fûts neufs.

#### PARTICULARITÉS –

100 % des raisins proviennent des vignobles de Jackson Family Wines

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Sa robe est rouge cerise, claire et éclatante.

#### OLFACTIF

Ce Monterey Pinot Noir 2021 possède des arômes de cerise qui se superposent à des notes de fraises des bois et de thé noir. Ses arômes sont énergiques et fruités avec des notes de vanille et d'épices.

#### GUSTATIF

En bouche, vous obtenez des saveurs juteuses de cerise noire avec des notes de vanille, de chêne grillé et des tanins bien équilibrés. Une texture soyeuse mène à une longue finale. Il a un bel équilibre entre le fruit, les tanins, l'acidité et l'alcool.

#### ACCOMPAGNEMENT

Il est à déguster seul à l'apéro, ou avec des charcuteries, du saumon grillé, du thon, du canard et des viandes légères.

#### TEMPS DE GARDE

À boire dès maintenant ou dans les trois à cinq prochaines années.

### AUTRES INFORMATIONS

#### ACIDITÉ

5,4 g/L

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,4 g/L

#### PH

3,56

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir frais