

CULMINA FAMILY ESTATE WINERY

51,25\$

* Prix de détail suggéré



Culina Hypothesis 2016

	Code produit	12625788
	Prix licencié	44.56\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
	Région	Colombie-Britannique
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 45 %
	Cépage(s)	Merlot 33 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 22 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0,41
	Fermeture	Synthétique ext. tire-bouchon
	Type de vieillissement	En fût
	Durée de vieillissement	16 mois
	Acidité totale	5.95 g/l
	PH	3,92
	À boire	De 2018 à 2027



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Un amour et une appréciation pour l'artisanat de la fabrication de vin fin souligne chaque détail à Culmina Family Estate Winery et est intégré dans tout ce que nous faisons, du vignoble à la cave.

Notre philosophie œnologique s'articule autour de deux principes : la manipulation douce des fruits et l'intervention minimale du vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les arômes de poivre noir et de saucisson provençal sont soutenus par des notes intenses de cerises noires et de groseilles. Structuré et dense, son goût équilibré et corsé présente des fruits harmonieux, du chocolat, des clous de girofle et une légère note de menthe. Les tanins sont fins et souples tandis que la finale est longue et prononcée.