

SEE YA LATER RANCH

See You Later Pinot Noir 2022

26,00\$

* Prix de détail suggéré

SEE YA
LATER
RANCH

 Barbecue  Agneau

	Code produit	15269985
	Prix licencié	22.59\$
	Conditionnement	12x750ml
	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
	Sous-région	Vallée de l'Okanagan
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13,8%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	5,75
	Fermeture	Couronne métallique vissée
	PH	3,94



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vins du ranch See Ya Later célèbrent l'héritage vivant du major Hugh Fraser, un personnage coloré qui a acheté la propriété au-dessus de la vallée de l'Okanagan en 1920. Il a planté des vignes et semé une légende.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez et en bouche, on y trouve des arômes de cerise rouge, de fraise compotée, d'épices vanillées et de moka grillé. Les tanins sont fermes et accessibles, et l'acidité est équilibrée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est excellent accompagné de côtelettes d'agneau au romarin, de côtes levées de porc poivrées, de brochettes de légumes ou de crevettes au barbecue, ou de risotto aux champignons sauvages.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été cueillis à pleine maturité et mis à macérer à froid pendant quatre jours avant le début de la fermentation. Le moût a ensuite été fermenté dans des fermenteurs à toit ouvert pendant 14 jours. Il a été délicatement pigé deux fois par jour pour une extraction optimale des saveurs et de la couleur. Après le pressage, le vin a vieilli dans des fûts de chêne français (80 %) et américain (20 %).