

# JACKSON-TRIGGS

**15,95\$**

\* Prix de détail suggéré

## Jackson-Triggs Reserve Merlot VQA Niagara 2020

	Code produit	11462112
	Prix licencié	15.09\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
	Région	Ontario
	Sous-région	Péninsule du Niagara
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Merlot 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.9%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	3
	Fermeture	Synthétique ext. tire-bouchon
	Durée de vieillissement	18 mois
	Acidité totale	5.4 g/l
	PH	3.49

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1989, Donald Triggs et Allan Jackson, accompagnés d'un groupe d'investisseurs, ont fait l'acquisition des vins Cartier de John Labatt Limited. Ils ont ensuite changé le nom de l'entreprise pour Vincor. En 1993, le duo a commencé à produire le vin Jackson-Triggs, uniquement à partir de deux cépages : le cabernet sauvignon et le sauvignon blanc. Aujourd'hui, Jackson-Triggs cultive de nombreux cépages différents et produit des vins VQA et des vins ICB. Il s'agit de la marque canadienne la plus p...

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce magnifique Merlot affiche une incroyable intensité de fruits, exposant cerise, framboise sauvage et canneberge séchée avec des notes de vanille crémeuse. Des notes de ronce, de cuir, de clou de girofle et de muscade sont évidentes. Un vin fruité et luxuriant, le Merlot déborde de généreuses framboises rouges mûres et de canneberges, avec une sensation de bouche corsée. Le chêne intégré est encadré de tanins soyeux, donnant une finale persistante, bien équilibrée et entraînan...

### NOTES SUR LE PRODUIT

Un vin très polyvalent, ce Merlot est à son meilleur lorsqu'il est combiné avec des plats comme Tomahawk ribeye avec purée de pommes de terre et de légumes, gnocchi avec sauce au vin rouge, et Aubergine Parmigiana avec frites bâton match.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Le fruit de ce magnifique merlot était un mélange 50:50 de vignobles de Niagara-on-the-Lake et de Bench. Cueilli à des moments légèrement différents, elle a été patiemment laissée pendant jusqu'à maturité parfaite et équilibre pour la cueillette. Il a ensuite été soigneusement écrasé et envoyé au réservoir pour tremper à froid pendant 72 heures. Les cuves ont été chauffées pour commencer une fermentation de 10 jours avec de la levure soigneusement sélectionnée, puis t...

