

JACKSON-TRIGGS

16,55\$

* Prix de détail suggéré

Jackson-Triggs Reserve Sauvignon blanc VQA Niagara 2020

	Code produit	11677421
	Prix licencié	15.61\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
	Région	Ontario
	Sous-région	Péninsule du Niagara, Niagara-on-the-Lake
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	5
	Fermeture	Couronne métallique vissée
	Acidité totale	6.1 g/l
	PH	3.3

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

Arômes de graines de fruits de la passion broyées, mangues séchées, notes de frangipanni et de melon confit. Une belle acidité calcaire et une ardoise minérale en bouche succèdent à une longue et élégante finale de fruits tropicaux au nez.

NOTES SUR LE PRODUIT

Se marie bien avec le melon enveloppé de prosciutto, la salade de fruits ou les cuisses de poulet coréen grillées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les fruits de cet élégant Sauvignon Blanc proviennent de nos vignobles sélectionnés de la péninsule du Niagara. Le fruit a été égrappé et immédiatement pressé et fermenté à froid à 16 degrés pendant 10

jours. Chaque bloc a été fermenté séparément puis mélangé pour créer une harmonie parfaite, reflétant le terroir du Niagara et produire un vin maigre et délicat.

