

KIM CRAWFORD

22,95\$

* Prix de détail suggéré

Pinot noir Kim Crawford South Island 2019

	Code produit	10754244
	Prix licencié	21.18\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Nouvelle-Zélande
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	South Island
	Sous-région	Marlborough
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.1%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Couronne métallique vissée
	Acidité totale	6.9 g/l
	PH	3.51

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est Marlborough qui a brisé le charme virtuel de Kim Crawford pour le nouveau millénaire lorsque les fondateurs ont loué une cave de pointe et acheté des vignobles dans la vallée Waihopai de Marlborough en 2000. Pourquoi Marlborough ? - « Aucune autre région au monde ne peut rivaliser avec Marlborough, le coin nord-est de l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande, qui semble être le meilleur endroit au monde pour cultiver le raisin Sauvignon Blanc. »

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat aux légers reflets violacés. Nez : riche bouquet aromatique de cerise noire et rouge bien mûre, rehaussé d'un soupçon de réglisse et d'épices et de subtiles notes boisées. En bouche, douceur gourmande de mûre et de cerise noire mûrie à point. Tannins souples et soyeux lui conférant structure et puissance relevée d'une belle acidité que contrebalance la douceur du fruit.

NOTES SUR LE PRODUIT

Se déguste seul ou accompagne à merveille un carré d'agneau aux fines herbes ou un risotto aux champignons.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont cultivés dans le climat frais de l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande, plus précisément dans nos vignobles préférés des régions de Marlborough et Central Otago. Nos fruits proviennent de clones et



de porte-greffes qui poussent dans un vaste éventail de sols et de microclimats, nous permettant d'assembler un vin aux saveurs bien équilibrées et d'une qualité exceptionnelle. Les raisins sont d'abord égrappés, puis laissés au frais à macérer pendant cinq jour...

