

MOUNT VEEDER WINERY

70,25\$

* Prix de détail suggéré

Cabernet Sauvignon Mount Veeder Winery Napa Valley 2017

	Code produit	13429658
	Prix licencié	61.00\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Napa, Napa Valley
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 82 %
	Cépage(s)	Merlot 8 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 6 %
	Cépage(s)	Malbec 4 %
	Pourcentage d'alcool	14,7%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège avec tête de plastique
	Acidité totale	6 g/l
	PH	3,7

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Resembling a giant staircase, Mount Veeder's vines are planted on wide terraces of earth cut into steep slopes. At elevations of 1,000 to 1,600 feet, the microclimate is very different from the Napa Valley floor. Above the fog bank, exposed to the gentle morning sun and protected from the afternoon heat by the surrounding mountains, grapes on these vines ripen slowly and evenly. And in autumn, the mountain's cool days and warm nights mean extra hang time. Our three ranches on Mount Veeder bask ...

NOTES DE DÉGUSTATION

Aspect : Rubis profond

Arômes : Merveilleusement riche, baies mûres et pavé de mûre sur le nez complété par des notes de terre, boîte à cigares, et la sauge séchée.

Saveurs : Un palais souple, bien structuré et plein de corps avec un léger bord minéral. Le cassis foncé et



la cerise noire mûre créent de la complexité avec des couches de moka et d'épices de boulangerie. Le vin est sec mais se termine avec une belle douceur délicate dérivée de son caractère fruité et 20 m...

NOTES SUR LE PRODUIT

Le millésime 2017 a commencé avec une abondance de pluie et des températures printanières modérées qui ont provoqué le débourrement fin mars et début avril. Avec beaucoup d'eau dans le sol, les vignes ont connu un démarrage vigoureux et ont continué à prospérer sous des températures estivales chaudes. Au cours de la fin de semaine de la fête du Travail, une pointe de chaleur a poussé la vallée de Napa au-dessus de 100 °F et a accéléré la maturation, le premier bloc de notr...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Nos vignes du Mont Veeder parlent une langue qui leur est propre. Maîtriser cette langue, comprendre toutes ses subtilités et toutes ses nuances, voilà ce qu'il faut faire pour produire un grand vin à partir de vignobles de montagne. Au fil des ans, nous avons appris à connaître les contours de la montagne, ses creux, ses crêtes et la séquence de maturation qui est la clé de tout. Une récolte du Mont Veeder est un art zen de se déplacer sur un échiquier tridimensionnel. Prenez l...



MOUNT VEEDER

