

R.H. PHILLIPS

14,05\$

* Prix de détail suggéré

**Cabernet-Sauvignon RH
Phillips Californie 2017**



	Code produit	10355358
\$	Prix licencié	13.44\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
📅	Statut	Disponible
📍	Type de produit	Vin tranquille
🇺🇸	Pays	États-Unis
📄	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
📍	Région	Californie
📍	Sous-région	Sacramento
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 88 %
🍇	Cépage(s)	Petite Sirah 6 %
🍇	Cépage(s)	Malbec 5 %
🍇	Cépage(s)	Petit Verdot 1 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	5,7
🔑	Fermeture	Couronne métallique vissée



INFORMATION SUR LE DOMAINE

The Giguieres planted their first vines in 1981, and captured wide attention with their first wines in 1983. The site was formerly planted in crops and used for grazing sheep. "We built a winery and named it after our grandfather, then took our agricultural heritage and planted grapes."

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin d'un beau rouge foncé, aux arômes de cerise noire et de cassis enrobés de notes d'herbe sèche et de café torréfié. Les tanins moyennement puissants sont équilibrés par de longues saveurs fruitées. Notes de cerise, de légères nuances torréfiées et d'épices en finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Viandes grillées, brochette de bœuf, côtelette d'agneau.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le jus a macéré à froid pendant 24 heures à une température de 55 °F avant d'êtreensemencé avec la levure D254. La fermentation dans l'acier inoxydable à 85 °F a duré pendant 7 à 10 jours. Pendant la fermentation, le jus a été pompé et le chapeau a été arrosé trois fois par jour, puis il a été soutiré des peaux. Les vins ont ensuite fait la fermentation malolactique. Séjour en fûts de chêne.