



Woodbridge par Robert Mondavi

Woodbridge by Robert Mondavi

Merlot

13,95\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	494492
Prix licencié	13,35\$
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
Cépage(s)	Merlot
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon
Cépage(s)	Petite Sirah
Cépage(s)	Tannat
Cépage(s)	Malbec
Pourcentage d'alcool	13,5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	4,8
Fermeture	Couronne métallique vissée

INFORMATION SUR LE DOMAINE

In the early 1900's, Cesare and Rosa Mondavi, newlyweds from Sassoferato in northern Italy, settled in Minnesota. In 1919, the National Prohibition Act was passed, banning the sale of alcohol. This seemed incomprehensible to Italian families, to whom wine was a staple of daily life. Luckily, a loophole in the law allowed people to make 200 gallons of wine each year for family consumption.

Cesare became involved in shipping wine grapes from California for home winemaking, and noticed that the majority of the grapes were coming from a place called "Lodi" in California. Sensing an opportunity, he moved his family, which now included a young Robert Mondavi and started his own business shipping grapes back east to Italian-American families. Robert's first job was nailing crates together to hold the grapes.

Robert's parents instilled in him the virtues of hard work and encouraged him to explore the growing wine industry. After studying business and chemistry at Stanford University and taking a crash course in viticulture and enology at the University of California at Berkeley, Robert Mondavi immersed himself in all aspects of the wine industry.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Nous avons légèrement écrasé les raisins récoltés et fermenté le moût (jus et peaux) avec une souche de levure sélectionnée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Les raisins ont été pressés à 0-5 degrés Brix (lecture de sucre) pour des fruits plus brillants, selon la personnalité du vignoble. Le vin a subi une fermentation primaire et malolactique dans les cuves. Nous avons vieilli avec du chêne français provenant d'une variété de tonneliers, ajoutant un éventail d'épices de chêne doux et une saveur plus complexe.

