

Marlborough, Pinot Noir 2010 Forrest Estate, Marlborough, Nouvelle-Zélande

Type <input type="checkbox"/> Vin rouge	Alcool 13.5%	Prix SAQ : 26.35\$ Resto : 23.73\$	Statut SAQ Imp. privée	Code SAQ 11641452
Encépagement 100% Pinot Noir.				
Millésime 2010	Âge des vignes 10 ans	Superficie 7.5 ha	Rendements 5-6 tonnes/ha	Région Marlborough, Nouvelle-Zélande



Type de sol

Géologiquement jeunes, alluvionnaire et pierreux, sans drainage, les sols sont plutôt infertiles.

Viticulture

Vignes conduites sur treillis vertical sur deux échelas. Ébourgeonnage et vendanges en vert pour réduire les rendements. Effeuillage afin d'exposer les fruits avant la véraison. Vendanges manuelles.

Élevage

15 mois de barriques françaises à 40% neuves et à 60% neutres.

Vinification

Foulage partiel et macération à froid pendant 5 à 7 jours avant la fermentation. Fermentation avec levures naturelles dans des cuves ouvertes de 3 tonnes avec bâtonnage aux 6 heures. Macération post-fermentaire de 5 à 7 jours et pressé doucement avant d'entamer sa malo.

Commentaires de dégustation

Un superbe Pinot noir aux délicieuses saveurs de tarte aux framboises et de cerises noires avec une note distincte d'herbes et de mélange forestier. Dans sa jeunesse ce Pinot a un palais délicat, suave et rond. Ses tannins sont d'un soyeux caressant et sa fraîcheur perce le fruit sans bousculer l'équilibre. Il est croquant et vibrant, riche et sans lourdeur. Une petite merveille à prix digeste, pour un pinot!!

Accords vins et mets

Tournedos de pintade grillée. - suprême de volaille. - faisan rôti aux cerises.

Pour un meilleur service

servir entre 15 et 17 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2016.



A.O.C. & CIE
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.
VINS ET SPIRITUEUX

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca - 