



Viognier 2021

Cine Family Cellars

Au cœur des plus fameuses régions viticoles de Californie, Fred et Nancy dirigent le domaine familial Cline Family Cellars avec cœur et passion. Fred acquiert en 1982 une parcelle de vignes à Oakley, et entreprend d'y faire vivre son rêve californien. Aujourd'hui avec sa femme Nancy, ils cultivent des vignes au coeur d'Oakley, de Sonoma, et de Los Carneros.

Ces vignobles bercés par le brouillard matinal provenant du Pacifique, permettent de développer un profil aromatique plutôt sur la fraîcheur et le fruit, dans un style moins mûr qu'à l'habitude dans le reste de la Californie.

Fred a également développé plusieurs techniques propres au domaine qui lui permettent de mettre l'accent sur une viticulture "propre" et le respect des écosystèmes.

Producteur: Cline Family Cellars

Pays: États-Unis Région: Californie

Appellation: North Coast

Millésime: 2021

Cépages: 100% Viognier

Taux d'alcool: 14%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 11089792 Prix (licencié): 15,82\$

Prix (particulier): 18,20\$

VITI-VINI

Type de sol

Sol volcanique

Viticulture

Agriculture raisonnée. Assemblage des viogniers provenant des différents terroirs pour obtenir un vin harmonieux et frais.

Vinification

Maintenu en cuves inox à température contrôlée jusqu'à la mise en bouteille. Égrappage total et foulage léger. Pompage des jus en cuves inox tempérées et maintenues 24 heures à froid. Soutirage après précipitation par le froid et fermentation à basse température pour un maximum de fraîcheur et une expression nette du raisin.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Nez de pomme et de poire avec une touche florale. La bouche est ample et dotée d'une belle fraîcheur. Saveurs de pêches, de poires et d'abricot avec une finale vive qui donne envie de prendre une autre gorgée.

Accords vins et mets

Cari de poulet à la thaï., canard à l'orange, saumon grillé en croûte de sésame.

Pour un meilleur service

Servir entre 8 et 10°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire.