



● Archery Summit Pinot Noir Dundee Hills

ROU097

Historique

Reconnaissance

93 points WINE SPECTATOR (mill. 2022) 97 points DECANTER – Best in Show (mill. 2021) 94 points JAMES SUCKLING (mill. 2021) 94 points WINE SPECTATOR (mill. 2021)

Pays	Etats-Unis	Producteur	Archery Summit
Région viticole	Oregon	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Dundee Hills AVA, Willamette Valley, Oregon	Conservation	10 à 15 ans
Service	14°C-16°C		

Description

Oeil

Robe de couleur écarlate translucide

Nez

Le nez commence par des notes de mûre, de cerise Rainier bien mûre, de fleurs de mûrier, de poudre de cacao et d'épices.

Bouche

La bouche est tout aussi vive, avec des fruits rouges frais et juteux soutenus par des tanins gracieux et une acidité bien équilibré. Se terminant sur des notes de chêne épicé et une minéralité enveloppante, ce vin est un exemple de la magie des collines de Dundee.

Accord mets/vin

Parfait pour le grand gibier en sauce au vin comme le cerf, le wapiti, le bison. Le magret de canard sauce aux petits fruits rouges. L'agneau en sauce, le coq au vin et la côte de bœuf, excellent aussi à la fin du repas sur des fromages à croûte lavée

Commentaires

Les raisins ont été récoltés à la main, triés et fermentés dans une combinaison de fermenteurs ouverts en acier inoxydable, en béton et en bois avec 15% de grappes entières dans les cuves. Après un trempage à froid de 4 à 5 jours, les cuves ont été remontées deux fois par jour jusqu'à environ la moitié de la fermentation, puis une combinaison de remontages et de pigeages a été effectuée une à deux fois par jour, décidée par l'équipe de vinification lors de la dégustation chaque matin. et le soir. Le vin a ensuite été pressé et élevé en fûts de chêne neufs à 12% jusqu'au soutirage et assemblage en juillet, légèrement filtré puis mis en bouteille en août.

En une ligne