



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● CB+V Limited

ROU016

Historique

Fondé en 1978 dans la renommée Stags Leap District, Pine Ridge est aujourd'hui reconnu comme produisant des vins toujours plus axés sur la finesse que sur la puissance. Ce choix lui a d'abord valu des critiques, mais le domaine a persévéré dans ce style et aujourd'hui le succès rencontré auprès de la presse spécialisée et des professionnels du vin leur donne entièrement raison.

Reconnaissance

Pays	Etats-Unis	Producteur	Pine Ridge
Région vinicole	Californie	Cépage(s)	85% chenin blanc, 15% viognier
Appellation	Clarksburg et Lodi	Conservation	3-5 ans
Service	10°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle aux reflets verts

Nez

Les arômes du Chenin apportent des notes d'agrumes de mandarine, de yuzu, de poire, de fleur d'oranger et de melon miel. Les arômes du Viognier ont tendance à être un peu plus lourds sur les fruits à noyau de pêche et de mangue avec des notes de chèvrefeuille.

Bouche

La bouche est nette, vive, sans chêne ni fermentation malolactique. Le léger sucre résiduel et l'acidité sont en équilibre pour ajouter une riche sensation en bouche avec une finale vive.

Accord mets/vin

Ce vin polyvalent s'accorde bien avec de nombreux plats, des salades légères aux fruits de mer, et plus particulièrement avec les aliments légèrement épicés: mets indiens, mexicains etc.

Commentaires

Les raisins du Chenin Blanc proviennent de l'appellation Clarksburg, surnommée le « joyau du Delta ». C'est une région qui montre une grande affinité avec le Chenin Blanc. Le climat présente une saison de croissance moyennement longue et bénéficie de l'influence maritime du fleuve Sacramento. Le Viognier provient de Lodi, qui bénéficie d'un climat méditerranéen classique, avec des journées chaudes et des nuits fraîches. La « climatisation naturelle » est assurée par les brises du delta du fleuve San Joaquin/Sacramento et produit des raisins avec une acidité naturelle. Les cépages du Rhône comme le Viognier s'adaptent bien à cette région passionnante. Les raisins sont pressés à l'aide de pressoir pneumatique pour aller chercher le maximum de délicatesse. La fermentation se fait lentement à basse température en cuve inox. L'élevage aussi sera fait en cuve inox donc aucun passage en barrique n'est fait, pour garder le maximum de fraîcheur et de fruit.

En une ligne