



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



## ● Chamisal Vineyards, Grenache Califa

15095250

### Historique

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Etats-Unis	<b>Producteur</b>	Chamisal Vineyards
<b>Région vinicole</b>	Californie	<b>Cépage(s)</b>	100% grenache
<b>Appellation</b>	San Luis Obispo County, Edna Valley	<b>Conservation</b>	3 à 8 ans
<b>Service</b>	10-12°C		

### Description

#### Oeil

Robe rouge claire

#### Nez

Nez exubérant rappelant la compote de bleuets, la confiture de framboise et les pétales de rose.

#### Bouche

Le vin présente des tanins fins et un fruit frais et concentré qui rappellent les arômes du vin. Une acidité vive et une touche de poivre noir concassé en finale.

**Accord mets/vin** Superbe avec un cassoulet ou un camembert au four avec noix et fruits secs

**Commentaires** Sol: terreau sableux avec des quantités importantes de schiste calcaire. Un sol dévitalisant et drainant qui conduit à une maturation précoce Récolté à la main la nuit. Après un tri manuel minutieux, les raisins sont égrappés et subissent une préfermentation à froid de quatre jours pour augmenter la couleur et la densité. La fermentation est réalisée en utilisant des levures indigènes à basse température. Après 14 jours, les vins sont ensuite soutirés en fûts de chêne français (30% neufs) pendant 18 mois.

### En une ligne