

LAPIS LUNA

Pinot Noir 2018

23,05\$

* Prix de détail suggéré

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15060866
\$	Prix licencié	20.01\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇺🇸	Pays	États-Unis
📍	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
📍	Région	Californie
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	3.9

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Lapis Luna représente l'effet de la lune sur nos raisins de Californie.

Nos étiquettes font revivre des gravures sur cuivre vieilles de 400 ans pour illustrer la relation entre la terre (pierre), la lune (Luna) et l'effet qu'elle a sur nous.

Les héros sans visage sont représentés en train de s'efforcer de se connecter à la lune et d'y chercher l'inspiration, tout comme nous le faisons en créant nos vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cerises rouges mûres, fleurs violettes et belles épices. La bouche est juteuse, lisse, polie et délicieuse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Tous les fruits ont été délicatement égrappés et trempés à 50 degrés pendant 3 jours complets. Les broyeurs de baies n'ont pas été utilisés, permettant à 20 % ou plus des baies de rester entières. Après le trempage à froid, la température de la cuve a été augmentée à 70 degrés pour la première moitié de la fermentation et à nouveau à 90 degrés pour la dernière moitié. Chaque fermentation a été remontée deux fois par jour avec une macération de 12 à 28 jours.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal