



INGLENOOK Blancaneaux 2012

83,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11812776
■	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	72,19\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇺🇸	Pays	États-Unis
📍	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
📍	Région	Californie
📍	Sous-région	Napa
📍	Sous-région	Napa Valley
🍇	Cépage(s)	Roussanne
🍇	Cépage(s)	Marsanne
🍇	Cépage(s)	Viognier
🍷	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé dans les années 1800 par un capitaine de navire finlandais prospère, Gustave Niebaum, Inglenook Estate, situé à Rutherford en Californie, était jadis le domaine vinicole le plus réputé de la vallée de Napa. Au fil des ans, le domaine est passé entre les mains des descendants de Niebaum.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Blancaneaux 2011 exprime un magnifique bouquet de fleurs d'acacia, d'orange, de pêche, de poire et de pamplemousse. Un vin très vif offrant des saveurs très nettes et expressives d'agrumes ainsi que des notes minérales. La bouche dévoile une excellente longueur et une belle intensité en finale. Il dévoile une délicate texture soyeuse, d'une grande pureté et précision. Nous vous recommandons de le décanter 30 minutes à l'avance.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les fortes pluies qui se sont abattues au printemps ont réduit considérablement la récolte, mais un nombre inférieur de grappes sur chaque vigne permet aux raisins de développer des saveurs plus concentrées. La vendange du viognier s'est amorcée le 23 septembre; nous avons poursuivi la récolte au courant de la semaine, à mesure que les différentes parcelles avaient atteint leur maturité optimale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Comme nos vignes de marsanne, de roussanne et de viognier ont franchi le cap des dix ans depuis quelque temps, elles produisent des vins d'une densité exceptionnelle qui offrent des saveurs plus complexes ainsi que des nuances minérales. Les raisins sont récoltés à la main et sont légèrement pressés; nous utilisons environ 80 % du jus de première presse. La fermentation est réalisée en petites cuves d'acier inoxydable.



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
Montréal, 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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



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
Montréal, 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