



## BIRICHINO

### *Vin Gris Rosé 2017*

**21,00\$**

\* Prix de détail suggéré

|  |                          |                                   |
|--|--------------------------|-----------------------------------|
|  | Code produit             | 13018656                          |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                          |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot            |
|  | Status                   | Succ. Seul.                       |
|  | Pays                     | États-Unis                        |
|  | Désignation réglementée  | American Viticultural Areas (AVA) |
|  | Région                   | Californie                        |
|  | Cépage(s)                | Grenache                          |
|  | Cépage(s)                | Cinsault                          |
|  | Cépage(s)                | Rolle                             |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13                                |
|  | Couleur                  | Rosé                              |
|  | Sucre                    | Sec                               |
|  | Fermeture                | Métal vissé                       |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Alex Krause et John Locke ont fondé Birichino à Santa Cruz en 2008. Avec l'expérience de quatre décennies dans l'élaboration de vin en Californie, France, Italie et au-delà, ils se concentrent sur l'obtention d'un équilibre parfait entre arômes, précision et rondeur.

En récupérant différents vignobles familiaux du 19<sup>ème</sup> et début 20<sup>ème</sup> siècle, plantés avec soin dans des climats plus modérés à l'influence marine, leur préoccupation est de prése

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Ici, on se moque de la tendance des sommeliers geeks à débattre sur la meilleure façon de faire du rosé: de presse ou de saignée, en grappe entière ou non. Chez Birichino, on mise sur une sélection parcellaire et des baies de différentes maturité pour vous offrir un rosé de type provençal qui vous apportera du plaisir et de la fraîcheur!

#### NOTES VITICOLES

La grenache provient de parcelles en haute altitude de la Sierra Nevada et de parcelles de vieilles vignes de Georges Besson sur le terroir de Gilroy. Le Cinsault provient de vignes âgées de 127 ans du vignoble de Bechthold à Lodi, la mourvèdre d'une parcelle calcaire de la Topo Valley et finalement, une touche de rolle pour compléter cet assemblage provençal.

#### VINIFICATION

Le Cinsault est pressé en grappe entières. Fermentation parcellaire en cuves inox, utilisation des levures indigènes.

# BIRICHINO

