

BONNY DOON VINEYARD

40,00\$

* Prix de détail suggéré



Le Cigare Volant 2012

 Biologique

	Code produit	10253386
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	34.80\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	San Luis Obispo, Central Coast
	Cépage(s)	Mourvèdre 37 %
	Cépage(s)	Grenache 34 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Cépage(s)	Cinsault 9 %
	Pourcentage d'alcool	14.2%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé en 1983 par Randall Grahm, Bonny Doon Vineyard est situé à Santa Cruz, en Californie. Randall est l'un des premiers vinificateurs californiens à avoir adopté les cépages du Rhône, ce qui lui a valu le surnom de « The Rhone Ranger ». Grahm est un chef de file en matière d'agriculture biodynamique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe exhibant une couleur rouge cerise de bonne intensité. Nez qui s'ouvre sur des notes épicées, fruitées et balsamiques. S'y retrouvent aussi de subtils effluves de confiture de prunes et de chêne. Ce rouge sec manifeste une agréable fraîcheur et est muni de tannins charnus. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de garrigue et de réglisse. Il révèle une bouche grasse qui se prolonge dans une longue finale.



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