

GRGICH HILLS

61,75\$

* Prix de détail suggéré

Zinfandel 2017



.

💟 Biodynamique

	Code produit	12477957
	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	53.72\$
iái	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Ö	Statut	Succ. Seul.
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
Ø	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
9	Région	Californie
9	Sous-région	Napa
•	Appellation	Napa Valley
100	Cépage(s)	Zinfandel 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.2%
3	Couleur	Rouge
۵	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.5
T	Fermeture	Liège
\equiv	Type de vieillissement	Chêne français
X	Durée de vieillissement	18 mois
P	Acidité totale	5.7 g/l
	PH	3.85

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous nous engageons à produire les meilleurs vins au monde, qui sont entièrement issus de notre domaine et qui sont reconnus pour leur qualité, leur constance et leur longévité. Nous sommes également gardiens et protecteurs de la terre; nos vignobles sont certifiés biologiques et biodynamiquesMC et le chai est désormais alimenté à l'énergie solaire. En parfaite harmonie avec la nature, nos vins sont la véritable expression de leur terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notre Zinfandel riche et corsé est orné d'une structure élégante et richement nuancée de saveurs de mûres et de cerises mûres. Un soupçon de grains de café torréfiés et d'amandes légèrement grillées entrelacé de framboises douces dans une longueur luxueuse et une finale persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

La série de millésimes presque parfaits s'est poursuivie pour la cinquième année en 2016, avec un déboutrement de la companie de la saison précoces suivis Léa journées en soleillées et de températures relativement douces (1950) 2076 propér la saison de croissance (1950) 2076 propér de 34 acres, situé au-des 48 de 2005 propér des de 34 acres, situé au-des 48 de 2005 propér des de 34 acres, situé au-des 48 de 2005 propér de 34 acres, situé au-des 48 de 2005 propér de 34 acres, situé au-des 48 de 2005 propér de 34 acres, situé au-des 48 de 2005 propér de 38 de 2005 propér de 2005 prop

JEREMY ROUSSIN (819) 212-4520 Montérégie, Estrie & Centre du Québec Noble Sélection 1370 Boulevard Rosemont Montréal, QC H2G 1V4 (514) 989-9657

le plus chaud de nos cinq vignobles et est la seule source de notre Zinfandel. Sitte position au nord-est attire abondamment le soleil du matin, mais est à l'abri du soleil chaud...







SYLVAIN GUILBAULT (450) 275-1346 Gestionnaire des ventes

ANDRÉA MATHURIN (581) 996-1514 Est du Québec LÉA FIGOLI (450) 822-1363 Montréal Est & Lanaudière

FRANÇOIS LAROUCHE (438) 833-4816 Centre du Québec KARL DYKHUIS (514) 346-2801 Ouest-de-l'Île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

> ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal

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