



L'ECOLE NO. 41

Pepper Bridge Apogee 2013

83,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13039406
📁	Agent	Noble Sélection
💰	Prix licencié	72.21\$
🍷	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	Washington
📍	Sous-région	Walla Walla Valley
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 56 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 33 %
🍇	Cépage(s)	Malbec 7 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 4 %
%	Pourcentage d'alcool	14,5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	Barriques de chêne français (50% neuf)
🕒	Durée de vieillissement	22 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'Ecole N° 41 est une entreprise familiale fondée par Jean et Baker Ferguson. Aujourd'hui, le chai appartient à leur fille et à leur fils, Megan et Martin Clubb, qui en assurent l'exploitation. Construite en 1915, l'école est située dans la localité historique de Frenchtown, une petite collectivité à l'ouest de Walla Walla, dans l'État de Washington.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin complexe aux arômes de cerise noire, de cacao et de réglisse. En bouche, la rétro-olfaction on devine des arômes de tabac et d'épices, le tout avec une belle structure et des tanins délicats.

NOTES SUR LE PRODUIT

Pepper Bridge Vineyard est un vignoble, planté en terrasses sur des dépôts datant de la dernière ère glaciaire; c'est l'un des plus réputés de la Walla Walla Valley. La cuvée Apogee est le premier vin certifié durable produit sur cette parcelle.

SYLVAIN GUILBAULT
ÉLABORATION DU PRODUIT
(514) 212-2111
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



Chaque lot est vendangé séparément. Pressurage lent et fermentation en cuve inox avec quelques remontages en cours de vinification. Élevage en barriques de chêne français (50% neuf) pendant 22 mois.

œno
phil
connexion

L'Ecole

N° 41



- 91 Points -
Wine Spectator



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