



LOGAN WINES

24,00\$

* Prix de détail suggéré

Clémentine de la Mer 2019

Code produit	14449001
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	20.88\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Blanc avec macération pelliculaire (Vin Orange)
Pays	Australie
Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
Région	Nouvelle-Galles du Sud
Cépage(s)	Sauvignon Blanc 31 %
Cépage(s)	Chardonnay 29 %
Cépage(s)	Riesling 25 %
Cépage(s)	Viognier 8 %
Cépage(s)	Gewurztraminer 7 %
Pourcentage d'alcool	12%
Couleur	Orange
Sucre	Sec
Taux de sucre	2,1
Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Quand Peter Logan a acquis son vignoble, contre l'opinion de tous, il a choisi de planter du Tempranillo, du Pinot Gris et du Gewurztraminer. Ce que personne n'avait encore fait dans la Nouvelle Galles du Sud sur des terroirs alors inconnus. Ses étiquettes colorés, ses histoires fantaisistes et ses techniques de vinification qui sortent de l'ordinaire ont fait de son aventure un succès qui dure depuis 24 ans maintenant !

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce joli vin orange est une combinaison unique de cépages fermentés sur leur peau. Il porte le nom de la petite-fille du vigneron qui aime jouer dans la brise rafraîchissante de l'océan! Clémentine de la Mer est un peu nuageux comme les embruns marins avec une couleur orangée. Il a des arômes délicieux de citron, de fleurs, de coing poché, d'acacia, de gingembre et d'écorce de clémentine. Sa saveur salée rappelle le goût laissé sur les lèvres après une journée passée à la mer!

NOTES SUR LE PRODUIT

Les cépages entrant dans l'élaboration de cette cuvée sont cultivés à une altitude de 950 mètres sur des sols volcaniques riches en micronutriments du Mont Canobolas à

SYLVAIN GUNDSBUCK

(450) 275-1346

Gestionnaire des ventes

ÉRIK FISOEN

(450) 822-1363

Montréal Est & Lanaudière

KARLO 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



ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont fermentés sur leur peau avec très peu d'intervention au chai. Le vin est embouteillé sans filtration. Vinification en cuve inox.

Logan



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