

NEWFOUND WINES

46,75\$* Prix de détail suggéré



Grenache Gravels 2019



Agriculture bio / En conversion

	Code produit	14784504
	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	40.67\$
àidi	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
ĽÖ	Statut	Succ. Seul.
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
Ø	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
9	Région	Californie
9	Sous-région	Sierra Foothills
**	Cépage(s)	Grenache 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
3	Couleur	Rouge
4	Sucre	Sec
T	Fermeture	Liège
\equiv	Type de vieillissement	Chêne
\boxtimes	Durée de vieillissement	12 mois



Newfound Wines est la manifestation d'une passion partagée pour le vin et la découverte entre Matt et Audra Naumann, des vétérans de l'industrie du vin. En 2016, nous avons fondé un ranch, un vignoble et une cave de 40 acres dans la Sierra en. Nous considérons l'agriculture comme un lien non seulement avec la terre mais avec l'univers. Cette agriculture axée sur la nature influence notre processus de vinification.

NOTES DE DÉGUSTATION

Newfound Gravels Grenache fait un excellent travail en rappelant délicieusement pourquoi il vaut la peine de trouver ces précieux sites viticoles qui conviennent à la variété. C'est un vin appétissant qui a également une belle structure. Il y a un beau parfum d'épices et d'herbes savoureuses, un peu de ronce et une note florale émergente. Les tanins sont juste assez tactiles pour vous rappeler que le vin a un potentiel de vieillissement, et il porte avec lui une longue finale juteuse. C...

NOTES SUR LE PRODUIT

85% des raisins (grenache) proviennent principalement de Cemetery Vineyard, et 10% de Scaggs Vineyard et 5% Yount Mill Vineyard. Les raisins de chaque site sont fermentés à 100% en grappe entière, avec un léger foulage après la récolte et juste un léger trempage quotidien. Le vin est resté sur les peaux pendant un mois complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntellange de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntellange de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntellange de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntellange de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntellange de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntellange de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntellange de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntelle de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an. Le vin a été mis en syntelle de la complet (mais sans travailler le fruit), puis a vieilli dans des barriques usées pendant un an.

(450) 275-1346 Gestionnaire des ventes (450) 822-1363 Montréal Est & Lanaudière KARL DYKHUIS (514) 346-2801 Ouest-de-l'Île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

> ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal



UND

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