

L'ECOLE NO. 41

39,25\$

* Prix de détail suggéré

Syrah 2018

	Code produit	10709030
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	34.15\$
	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	Columbia Valley
	Cépage(s)	Syrah 80 %
	Cépage(s)	Grenache 18 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 2 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,4
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français
	Durée de vieillissement	18 mois
	Acidité totale	5.6 g/l
	PH	3.60

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

Bien que présenté comme une Syrah, cette cuvée à le style d'un assemblage GSM avec 18% de Grenache et 2% de Mourvèdre. La Collection Héritage Syrah offre une complexité sucrée-salée, avec des arômes de mûre, cerise noire, violette, réglisse et pierre concassée. Fruit en avant et velouté sur en bouche, cette syrah expressive présente des tanins soyeux, un moka moelleux et des notes épicées de cannelle portée par une fraîcheur notable. Une finale acidulée, savoureuse et persis...

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins qui composent cette cuvée proviennent de nobles de Seven Hills, de Candy Mountains, de Summit Vine, de Candy Mountain et de Stone Tree. Cette cuvée est récoltée à la main à maturité et délicatement pressée.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des Ventes

LÉA FICOLI
(450) 822-1363
Montréal-Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest de Montréal
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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



broyé dans des fermenteurs en acier inoxydable de 1,5 tonne. Manipulation sur des fruits grâce à un pigeage qui est utilisé tout au long du processus de vinification. Le vin a été soutiré à 100 % de petits fûts de chêne, majoritairement neutres, avec quatre soutirage...



L'Ecole
No 41



- 90 Points -
Vinous

- 90 Points -
Jeb Dunnuck



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