

Bogle Pinot noir 2011

Code SAQ : 12174059
Producteur : Bogle Vineyards
Format caisse : 12 bouteilles
Catégorie : Importation privée

DESCRIPTIF

Pays : États-Unis **Région :** Californie **Appellation :** California
Cépage : 100% Pinot noir
Alcool : 13.5% **pH :** 3,67 **Acidité totale:** 5,3g/l

ASPECTS TECHNIQUES

Élevage de 10 mois en fût de chêne américain et français. L'ensemble des raisins proviennent des régions de Russian river, Monterey et Clarksburg. Les sols de provenance sont très variés, on y retrouve donc essentiellement des terrains argileux, pierreux et limoneux.

DÉGUSTATION

Tel les bons Pinot noir, vous découvrirez d'abord un nez magnifique et invitant où des arômes floraux (violette, pétales de rose) partagent le bouquet avec des notes douces de fraises sauvages et de cerise au marasquin. La bouche, soyeuse et pourvue de tannins raffinés, s'illumine dès l'attaque en laissant émaner des arômes de mûre, tandis que des touches de tabac à pipe et de cuir brossé se bousculent en arrière-plan. Les empreintes laissées par le chêne (français et américain) apportent une dimension supplémentaire et persistent dans une finale équilibrée et ponctuée par de savoureuses notes d'épices et de bois grillé.

RÉCOMPENSES

SAN FRANCISCO CHRONICLE WINE COMP 2014 – MÉDAILLE D'OR
2013 WORLD VALUE WINE CHALLENGE - MÉDAILLE D'OR
2013 FINGER LAKES INT. WINE COMPETITION - MÉDAILLE D'OR

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 16 et 17 C.
Mettre en carafe 20 minutes avant de servir
Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2018.

