

PELEE ISLAND TAILWIND RESERVE

Code SAQ : 13360671
 Prix SAQ: 16.45\$
 Prix titulaire : 15.52\$
 Producteur: Pelee Island Winery
 Alcool : 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Produit courant
Pays : Canada **Région :** Ontario **Appellation :** VQA Pelee Island
Cépages : 65% Cabernet Franc/ 35% Cabernet-sauvignon
Zone de culture : 42°N latitude **Sucres résiduels :** 4 g/L **Superficie :** 223 ha
Sol : Argile sur fond calcaire assez profond

SAVIEZ-VOUS QUE?

Pelee Island abrite l'une des plus grandes concentrations d'organismes en voie de disparition au Canada. À juste titre, trois espèces d'anoures dont la grenouille de Cricket, la reinette grillon de Blanchard et le crapaud de Fowler, tous disparus de l'île depuis longtemps, semblent être de retour après que des biologistes aient pu enregistrer les croassements typiques de ces espèces. Avec leurs 223 ha, les vignobles de Pelee Island Winery comprennent le domaine privé le plus important au Canada.

Le contrôle de notre approvisionnement en raisins nous permet de cultiver et soigner chaque vigne conformément aux directives du « Sustainable Vineyard » Practice du World Wild life Fund. Bref, cela se traduit par une utilisation limitée et contrôlée d'une pulvérisation de pesticides et l'utilisation d'engrais cultivés à 100 % sur l'île – l'herbe de sorgho.

DÉGUSTATION

Robe exhibant une couleur rouge cerise plutôt intense. Nez où dominent des notes fruitées et une touche épicée. Il évoque aussi de subtils parfums de bois. Ce rouge manifeste une bonne vivacité et est muni de tannins souples. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de petits fruits rouges et de cassis. Ayant une bouche souple, il est assez soutenu en finale.

ACCORDS VINS ET METS

Brochettes de filet mignon, tomates cerises et halloumi. - Boeuf aux carottes et au thym. - Burger maison aux légumes grillés. - Chili con carne. - Porc et chutney de betteraves et de canneberges à l'érable et au romarin. – Charcuteries fines.

