

C.M.S Hedges Family Red 2015

Code SAQ : 10354478
 Prix SAQ: 22.60\$
 Prix titulaire : 19,66\$
 Producteur : Hedges Family Estate
 Alcool : 13.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité

Pays : États-Unis **Région :** AVA Columbia Valley

Cépage : 27% Cabernet Sauvignon, 65% Merlot, 8% Syrah

Type de culture : La conversion vers la biodynamie a commencé en 2008.

Taux de sucre : 2.5 g / L

ASPECTS TECHNIQUES

Il y a dix-huit mille ans, une série de débâcles glaciaires en provenance du Montana et de l'Idaho a déchiré l'Est de Washington, laissant sur son passage le loess (**roche sédimentaire meuble formée par l'accumulation de limons issus de l'érosion éolienne**) à pH élevé et des débris grossiers des inondations. Aujourd'hui, ce sont nos vignes qui bénéficient des qualités issues de ce sol, mais aussi de ce climat désertique à forte amplitude thermique jour/nuit, ce qui favorise la conservation des acides organiques au sein du raisin, et donc, dans les vins. Les précipitations de l'ordre de moins de 200 ml par an, occasionnent des récoltes généralement plus petites, mais où la concentration des raisins est en revanche plus élevée.

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures. 10 mois d'élevage sous-bois dont 60% en barrique de chêne français et 40% de chêne américain.

DÉGUSTATION

Vin arborant une robe rouge cerise sombre. Nez d'où émane des notes de groseille et de chêne grillé. S'y retrouvent également des effluves de réglisse. Prenez plaisir à savourer ce rouge montrant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins fermes. En rétro olfaction, il laisse percevoir des saveurs de feuille morte et de fruits sauvages (mûres, framboises). Il dévoile une bouche ample qui se termine dans une finale soutenue.

ACCORDS VINS ET METS

Mijoté de bœuf aux légumes et à l'orge – Risotto aux champignons - Rôti de bœuf au jus.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 16 et 18 C. Mettre en carafe 20 minutes avant de servir. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusque'en 2018.

