

GLORIA FERRER

54,75\$

* Prix de détail suggéré

Gloria Ferrer Royal Cuvée 2014

	Code produit	15163638
	Prix licencié	47.62\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin Mousseux
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Sonoma, Los Carneros
	Cépage(s)	Pinot Noir 67 %
	Cépage(s)	Chardonnay 33 %
	Pourcentage d'alcool	12.6%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	14.2
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	sur lies
	Durée de vieillissement	5 ans
	Acidité totale	0.75 g/l
	PH	3.03



NOTES DE DÉGUSTATION

Des notes terreuses et briochées grillées accueillent le nez, suivies d'arômes d'épices à pâtisserie. Des saveurs harmonieuses, rappelant la tarte aux pommes chaude, s'ouvrent en bouche. La pomme rouge et la poire d'Anjou cèdent la place à la mandarine et au citron Meyer. Des couches de saveurs de fruits persistent en finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Gloria Ferrer perfectionne sa Cuvée Royale depuis que le premier millésime a été servi au Roi et à la Reine d'Espagne en 1987. L'équilibre idéal entre le Pinot Noir et le Chardonnay apporte fraîcheur et dynamisme, tout en permettant à des couches de complexité de se développer au cours d'un élevage prolongé (cinq ans) sur lies.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le débourement a eu lieu environ deux semaines plus tôt que la moyenne. Le temps doux tout au long de la saison de croissance, sans épisodes de pluie ni pics de chaleur, a été optimal pour le développement des fruits. Un printemps précoce a donné lieu à une récolte précoce avec des rendements de taille moyenne et des fruits d'excellente qualité.