

BERINGER Main & Vine Cabernet Sauvignon 2020

11,95\$

* Prix de détail suggéré



| ШШ | Code produit | 11133132 |
|----------|--------------------------|-----------------------------------|
| \$ | Prix licencié | 11.61\$ |
| 100 | Conditionnement | 12x750ml |
| • | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier |
| Ľö | Statut | Disponible |
| | Type de produit | Vin Tranquille |
| | Pays | États-Unis |
| Ø | Désignation réglementée | American Viticultural Areas (AVA) |
| 9 | Région | Californie |
| 100 | Cépage(s) | Cabernet Sauvignon 100 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 13.5% |
| 3 | Couleur | Rouge |
| | Taux de sucre | 5.6 |
| Ŧ | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La passion a le merveilleux pouvoir de transformer de simples objets en obsession et de transformer les tâches quotidiennes en art. Chez Beringer, nous vivons notre passion depuis plus de 141 ans. Notre histoire remonte à l'année 1868, lorsque Jacob Beringer, séduit par les opportunités du nouveau monde, quitta sa maison de Mayence, en Allemagne, pour New York.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe rubis de bonne intensité. Nez exubérant d'où émanent des senteurs de fruits rouges mûrs, de vanille et d'aneth. Ce rouge exprime une faible acidité et possède des tanins charnus. En rétro-olfaction, il s'affirme avec des saveurs de confiture de griotte et de bois. Il offre une bouche grasse qui se prolonge dans une finale assez persistante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification commence dans le vignoble et culmine avec la récolte des raisins soigneusement entretenus toute la saison. Les raisins ont été cueillis à l'apogée de leur maturité pour maintenir les saveurs mûres du fruit. La vinification s'est concentrée sur la mise en valeur des arômes riches et intenses de fruits noirs du cépage tout en superposant les douces épices de chêne, donnant un vin lisse et fruité avec une finale agréable.



