MARK ANTHONY
Wine & Spirits
EST. 1972

MISSION HILL FAMILY ESTATE

Quatrain 2018

81,25$
* Prix de détail suggéré

Code produit	14574769
Prix licencié	70.47$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin Tranquille
Pays	Canada
Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
Région	Colombie-Britannique
Sous-région	Vallée de l'Okanagan
Cépage(s)	Syrah 47 %
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 27 %
Cépage(s)	Merlot 18 %
Cépage(s)	Cabernet Franc 8 %
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Chêne français
Durée de vieillissement	19 mois
Acidité totale	6.1 g/l
PH	3.76
À boire	Optimal jusqu'en 2031

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vins de la Mission Hill Family Estate Reserve sont élégants et équilibrés, ce qui reflète notre passion et notre engagement envers l'excellence viticole. Les vins en quantité limitée sont produits à partir de propriétés viticoles sélectionnées et mettent en valeur le caractère distinctif de la vallée de l'Okanagan, réputée dans le monde entier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Luxuriant et ferme, arômes distinctifs de fraise des bois, de prune rouge mûre et de pétales de rose liés au verre. La bouche offre un noyau intense de myrtille mûre suivi d'accents de poivre blanc et d'écorce de cannelle. Le vin est structurellement complet avec des tanins fins et explicites qui soutiennent la finale longue et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

QUATRAIN, c'est quatre vers que nous interprétons comme quatre cépages donnant équilibre et structure à

ce vin. Nous avons méticuleusement géré chaque pied de vigne à partir de blocs distincts pour assurer une maturité parfaite et des saveurs opulentes de nos vignobles d'Osoyoos et d'Oliver. Cette cuvée unique a été fermentée dans de petits fermenteurs en chêne français spécialement conçus.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La récolte de 2018 a commencé plus tôt que prévu en raison des degrés-jours de croissance supérieurs à la moyenne au printemps. L'été est arrivé avec des températures plus fraîches, ce qui a encouragé le fruit à développer une belle acidité et a laissé plus de temps pour conserver pleinement la saveur.