

## **HEDGES CELLARS**

24,55\$

\* Prix de détail suggéré

# C.M.S organic 2022



		152/40/5
	Code produit	15264965
\$	Prix licencié	22.57\$
i i i i	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Ľö	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
Ø	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
9	Région	Washington
•	Appellation	Columbia Valley
<u></u>	Qualité	Ne s'applique pas
100	Cépage(s)	Merlot 48 %
瓣	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 44 %
##*	Cépage(s)	Syrah 8 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
<b>%</b>	Couleur	Rouge
<b>a</b>	Sucre	Sec
7	Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En prenant soin des richesses de Red Mountain grâce à un mélange visionnaire d'agriculture biodynamique et de techniques de vinification traditionnelles, Hedges Family Estate prête une oreille à la terre et une voix aux vignes. Apprenez-en davantage sur cette incroyable région AVA et sur notre engagement à laisser la terre s'exprimer.

## **NOTES DE DÉGUSTATION**

Arôme / Saveur : cerise noire / framboise / origan écrasé / cannelle / cacao poussiéreux / épices vanille Texture : brillante / structurée / riche / longue / mâchue

#### **NOTES SUR LE PRODUIT**

La plupart des vins ont été remontés pendant la fermentation alcoolique pendant 6 à 10 jours. 40 % du vin a été soutiré en barrique où il a terminé la fermentation malolactique et a été élevé pendant 10 mois. 60% ont effectué la fermentation malo-lactique en cuve, à la fin de laquelle ils ont été soutirés sur 60% de chêne français /40% de chêne américain. Arôme / Saveur: cerise noire / framboise / origan / cannelle / cacao / épices vanille.

### **ÉLABORATION DU PRODUIT**

Les raisins proviennent des vignobles du domaine Tagaris, situés sur le versant Wahluke, et de nos vignobles

du dincola setricia in.

**ALPHONSE LEPAGE** 

Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST** 

Montréal Bas-Saint-Laurent,

Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE** (819) 421-1482 Laval, Laurentides, Lanaudière, Abitibi, Ouatais www.divinparadis.com 184 A de Normandie suite 200 Boucherville, QC J4B 5S7 (450) 463-1020

restants ont terminé la fermentation malo-lactique en ...

du vin a été soutiré en barrique où il a terminé sa fermentation malor ctique où il a achevé sa fermentation malor supplémentaires. Les 60 %







NICOLAS TREILHOU (514) 668-6989 Directeur des Ventes -Montréal ALPHONSE LEPAGE (418) 580-6762 Québec, Saguenay, Bas-Saint-Laurent, Côtes-Nord ALAIN PROVOST (514) 882-8667 Rive-Sud, Lanaudière, Mauricie GUY BOURBONNIÈRE (819) 421-1482 Laval, Laurentides, Lanaudière, Abitibi, Ouatais