

Meldville by Derek Barnett Cabernet Franc 2016



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Canada
Producteur	Meldville by Derek Barnett
Appellation	VQA Lincoln Lakeshore
Région	Ontario
Couleur	Rouge
Intensité	Moyenne
Encépagement	100% Cabernet Franc
Vinification	Fin-octobre et début-novembre, les raisins sont égrappés et pressés avant d'être transférés dans des cuves de fermentation avec des levures présélectionnées. On garde la nature même du Cabernet Franc d'un climat frais avec le caractère du petit fruit rouge frais et son côté épicé. Après 23 jours de macération, le vin délicatement pressé est remis en cuves et au repos avant d'être envoyé en barriques.
Production annuelle	984 Bouteilles
Élevage	Le vin passe 30 mois en barriques avant d'être embouteillé.
Pourquoi on l'aime?	Un très beau vin élégant avec des arômes et des saveurs de cerise mûre et de framboise avec des notes savoureuses de cèdre et de tabac. Le palais offre une très belle structure avec des tanins souples et crayeux se terminant sur une longue finale. Un vin qui accompagnera très bien l'agneau frais ou le canard en sauce de petits fruits rouges. Sinon un grand vin à la fin du repas pour accompagner les fromages cheddar âgés ou les bleus crémeux.