

Meldville by Derek Barnett Cabernet Franc 2022



Unités : 6 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  pic . 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 |
|  levage | Le vin passe 30 mois en barriques avant d'être embouteillé. |
| Ce qui le rend unique | Un très beau vin élégant avec des arômes et des saveurs de cerise mère et de framboise avec des notes savoureuses de c dre 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 cr meux. |