

BLACK SAGE VINEYARD



CABERNET SAUVIGNON

2017 VALLÉE DE L'OKANAGAN, VQA DE LA C.-B.

COMPTE-RENDU DES RÉCOLTES

Un hiver très froid a conduit à des niveaux de précipitations record au printemps, ce qui a entraîné une croissance explosive de la vigne. Par la suite, pendant la première semaine d'août, l'Okanagan a observé des températures parmi les plus chaudes jamais enregistrées. Même avec le lent début de la saison, la chaleur constante a permis à notre équipe de viticulteurs de commencer la récolte une semaine plus tôt que d'habitude. Leur dur labeur a porté ses fruits : les vins blancs aromatiques sont vifs et rafraîchissants avec un goût prononcé en bouche, tandis que nos vins rouges sont riches et fruités.

COMMENTAIRES DU VINIFICATEUR

Les raisins ont été cueillis à pleine maturité et ont été doucement foulés et égrappés. Ils ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable. Le vin a subi deux remontages par jour pendant la fermentation. Il a ensuite subi une fermentation malolactique et a été vieilli pendant 16 mois dans des fûts de chêne français et américain spécialement sélectionnés avant d'être filtré et embouteillé. 99 % cabernet sauvignon, 1 % cabernet franc.

NOTES DE DÉGUSTATION

On retrouve des arômes de cerises luxuriantes et de framboises éclatantes, accompagnés de notes de vanille, de moka et de terre. En bouche, ce vin présente des saveurs alléchantes de cerises noires et de cassis avec une touche de vanille et de moka. La finale se prolonge longtemps après la dernière gorgée.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnez les plats riches comme un ragoût d'agneau ou une côte de bœuf. Il se marie aussi parfaitement avec les fromages forts et les riches desserts au chocolat.

REMARQUES TECHNIQUES

Quantité	750 ml	Niveau du pH	3,82
alc./vol.	14,5 %	Sucre résiduel	2,3 g/L
Acidité totale	6,2 g/L	Mise en vente	Automne 2