



Niché parmi les vignobles de la région de Beamville Benche, ce terroir unique permet à Angels Gate Winery de faire des vins de qualité supérieure et unique.

SORTIE SAQ
5 Novembre 2009

Angels Gate Winery
2006 Cabernet Merlot
VQA Niagara Peninsula

TRANSPORT
CARBONE
NEUTRE

Note de l'oenologue

Etant un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot, le fruit a été vendangé à différentes périodes des vendanges suivant le cépage. Après le pressurage, les jus ont été fermenté dans des tonneaux ouverts avec plusieurs pompages. Le vin est ensuite amené à maturité dans des barriques de chênes français et américains pendant 16 mois.

Information technique

Alc. : 13.0 %
 Douceur: 0
 Assemblage : 40% Cabernet Sauvignon , 15% Cabernet Franc, 36% Merlot, 9% Malbec
 Brix : 21.8°
 Date vendange: 30 octobre 2006
 Sucre résiduel: 4g/L
 PH: 3.65
 Acidité : 6.4 g/L
 Production: 1200 caisses (12x750ml)
 SAQ No. : 11157003
 Disponible : Automne 2009

NOTES de dégustation

Le nez de cet assemble est dominé par de la prune rouge et des cerises noires avec une petites touches de poivre et de clou de girofle. En attaque, nous avons des saveurs de fruits comme la framboise et la cerise noire et cela se termine avec des tanins fermes. Il s'accorde parfaitement avec un diner de viandes grillées.

Le vigneron suit une culture **raisonnée et intégrée** dans son vignoble et nous compensons les émissions de carbone pour le transport afin de vous offrir un vin local **carbone neutre**.

Température de service: 15°C

Accords vins et mets : Boeuf, agneau et viandes à BBQ

Caves : A boire maintenant

Pour des informations:

Direct Terroir Canada Inc., 5425, rue de Bordeaux, bur 500, Montréal H2H 2P9

PHONE: 418 882 2228 FAX: 418 948 9034 EMAIL: info@direct-terroir.ca

www.direct-terroir.ca

Maggie Harvey maggie@direct-terroir.ca + 1 514 991 4674
Marc Frandon marc@direct-terroir.ca + 1 514 452 8886
David Schmid david@direct-terroir.ca + 1 541 887 0171





Los Lomas, Malbec Syrah
Maule Valley, COVICA Ltd
Cauquenes, Chili



Appellation : Chili
Cépage(s) : 50 % Malbec, 50 % Syrah

Code : 11156158
Format 750 ml **Prix** 17.0 \$ **Millésime** 2007

Caractéristiques :
Le raisin provient de vignes âgées entre 5 et 20 ans.
Le vin a fait une fermentation malolactique.

Médaille d'argent : Catador Grand Hyatt Wine Awards 2008

Vin Rouge

Service
15-16°C

Maturité
2 à 3 ans

Mets Suggérés : les fromages à pâtes dures, les viandes rouges et les pâtes.



Notes de dégustation : Sec, semi corsé et fruitée

**Par David Schmid :
Sommelier ITHQ**

Oeil – Rouge violacée, profond et intense

Nez – Au nez, il présente des parfums de grande complexité de mûres fraîches et de fruits rouges avec des notes douces de moka.

Bouche – C'est un vin de belle structure avec une acidité équilibrée, possédant une finesse intense et manifique par des tanins doux et arrondis.

Ce vin provient de la coopérative de Cauquenes dans la vallée de Maule au Chili, une des régions les plus pauvres du pays. Ce vin aide une communauté de plus de 305 membres et cela leur permet d'avoir une caisse de retraite, une assurance maladie et diverses formations.

CERTIFIE BIOLOGIQUES par SGS
Taux de sulfite : 75 ppm

SORTIE À la SAQ : 28 Novembre 2009