



RAMATO

CHANNING DAUGHTERS

ETATS-UNIS, NEW YORK, LONG ISLAND

Les brises de l'Atlantique rafraîchissent nos vignobles, créant un climat hospitalier pour un large éventail de cépages fascinants. Chez Channing Daughters, nous cultivons et créons des vins à partir de plus d'une vingtaine de variétés. Les cépages blancs incluent le chardonnay, le pinot grigio, le tocai friulano, le sauvignon blanc, le muscat ottonel, le malvasia, le gewurztraminer, le ribolla rialla et le rinot rianco, et les cépages rouges merlot, blafränkisch, dornfelder, syrah, cabernet sauvignon, teroldego, refosco et lagrein. Nous sommes le seul producteur de l'East End à cultiver et à produire des vins à partir de ces cépages.

Notre maison est une belle parcelle de terrain à Bridgehampton qui contient vingt-huit acres de vignes, notre petite cave et une salle de dégustation.

L'engagement initial de James Christopher Tracy, partenaire et vigneron, avec Channing Daughters était en tant que membre du Wine Club. En 2001, Christopher a commencé à développer plusieurs nouveaux produits et cuvées pour la cave par l'introduction de pratiques anciennes et modernes : Levures indigènes, périodes d'extraction plus longues, petits lots, macération pelliculaire et surtout notre VerVino. Il croit fermement que Channing Daughters et la région viticole de Long Island continuera de croître et de produire des vins de classe mondiale à la fois uniques et empreints de qualité.

DANS LA VIGNE

Culture: Raisonnée

Encépagement: Pinot Gris

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Le Ramato est le produit d'une fermentation pelliculaire, que plusieurs nomment "vin orange"; ce qui en fait un vin cuivré et complexe. Les raisins sont cueillis à la main et manipulés au minimum et fermentés sur ses peaux (levures indigènes) dans de petites cuves deux semaines.

Élevage: En vieux chêne français et slovène pendant dix-huit mois.

MODE D'EMPLOI

Service: 15°C

Potentiel de garde: À boire dans les 6 prochaines années.

Notes de dégustation: Arômes complexes de miel, d'épices douces, d'abricots secs, de peau de poire, de fruits tropicaux, d'agrumes, de pommes au four, de coriandre et de pêches. Ce vin à l'acidité équilibrée est moyennement corsé et long en bouche. Un vin orange sec, exotique, texturé et aromatique!

À table avec: Des fromages à pâte dure, des charcuteries, du poisson, du poulet et du porc; surtout lorsque ces derniers seront accompagnés de garnitures aux épices ou aux noix et de courge musquée. Merveilleux avec les aliments exotiques et légèrement relevés!

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca