



ROSSO FRESCO

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, blaufränkisch, 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: 33% Dornfelder, 27% Cabernet Franc, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Refosco et 6% Petit Verdot

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: La composition et la proportion des cépages de ce rouge léger varie avec chaque millésime. La récolte et l'égrappage se font à la main. La fermentation s'opère grâce aux levures indigènes.

Élevage: 8 mois en vieux fûts de chêne avant la mise en bouteille.

MODE D'EMPLOI

Service: 2-4°C

Potentiel de garde: 12 ans

Notes de dégustation: Arômes et saveurs de petits fruits rouges: cerise, de framboise, de prune, de groseille et d'épices. Un vin rouge sec moyennement corsé, à l'acidité équilibrée et aux tanins soyeux. La finale de ce vin de plaisir est persistante et juteuse.

À table avec: Très polyvalente, cette cuvée se marie bien avec les pâtes et tous types de poisson; la volaille et les viandes rosées.

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

info@laqv.ca