



PINOT NOIR

MONTINORE ESTATE

ETATS-UNIS, OREGON, WILLAMETTE VALLEY

Lorsque Carlo et Rosa Marchesi sont arrivés à New York de leur petit village du nord de l'Italie, ils ont planté des vignes dans leur arrière-cour, des arbres fruitiers à l'avant et entassé dans leur minuscule cave des rangées de fûts, bouteilles et conserves. Cinquante ans plus tard, leur petit-fils Rudy exploite son propre vignoble très loin du Bronx, mais pas si loin de la vision de Carlo et Rosa de la Dolce Vita.

Rudy Marchesi découvre Montinore en 1992 et y occupe plusieurs postes jusqu'à la fin de 2005, où il en devient propriétaire. Il travaille en étroite collaboration avec l'équipe de vinification et supervise les opérations à la cave. Le domaine de 85 ha est bio depuis 2001 et certifié en Biodynamie depuis 2008.

[Découvrez le Domaine de Montinore](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biodynamique

Superficie totale: 85 hectares

Sol: calcaire, limons

Encépagement: pinot noir 100%

Rendement: 35 hl/ha

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Traditionnelle.

Élevage: 10 mois en barriques; 25% fût neuf (64% Hongrois et 36% Français).

MODE D'EMPLOI

Service: 16-18°C

Potentiel de garde: 5-8 ans

Notes de dégustation: Nez complexe de cerises, de fraises, fruits secs et lilas séché. En bouche, l'attaque est fraîche, le vin est doté d'une belle acidité et de tanins légers. On y retrouve la fraise et la cerise noire, pomme-grenade, chocolat mi-amer et épices.

À table avec: À merveille avec l'agneau, le magret de canard, cassoulet et n'importe quoi avec des champignons! (Risotto).

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

info@laqv.ca