



PINOT GRIS

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, limon
Encépagement: pinot gris
Rendement: 35 hl/ha
Vendange: Manuelle

Il s'agit d'un mélange de sept parcelles de différents vignobles de la propriété, chaque parcelle donnant son apport spécifique à l'assemblage final.

DANS LE CHAI

Vinification: Chaque parcelle est vinifiée séparément en cuves d'acier inoxydable avec une combinaison de 50 % levures indigènes et de levures sélectionnés. L'assemblage a été fait après la fermentation pour faire ressortir la plus grande qualité de composés aromatiques.
Élevage: En cuve seulement.

MODE D'EMPLOI

Service: 10-12°C
Potentiel de garde: À boire en jeunesse.
Notes de dégustation: Aromatique, avec des notes de fruits du verger. En bouche, melon et pomme, avec des notes de fruits tropicaux et une minéralisé rafraîchissante. Une longue finale croquante séduit le palais pour donner envie de profiter d'un autre verre.
À table avec: En apéritif, avec des fromages de chèvres ou un poisson avec une salsa de mangues/avocats ou encore sur des salades.

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

info@laqv.ca