



# RESERVE 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

**Encépagement:** Pinot noir

**Vendange:** manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Sur levures indigènes.

**Élevage:** 11 mois d'élevage sur des fûts français dont 37% de fut neuf. Assemblage des meilleurs barriques sur cette cuvée.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 10-12°C

**Notes de dégustation:** Cette réserve de Pinot Noir est une sélection de tonneaux provenant des meilleurs parcelles du domaine. L'accent est mis sur la force, la profondeur et l'élégance. Elle se caractérise par des arômes fruités de cerise mûre, de mûre et de framboise combinées à des notes de terre, de moka et d'épices. Les tannins sont soyeux. Les journées ensoleillées et les nuits fraîches de la région contribuent à créer un pinot noir dense, tout en demeurant bien équilibré avec des saveurs fraîches et une saine acidité.

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

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)