



## SOFT RED BLEND

PELICAN NEGRU

MOLDAVIE, SINODRA

Gheorghe Arpentin et Jean-Philippe Sauvé, tous deux propriétaires du Domaine Terres Noires, sont à l'origine, avec Veaceslav Frunze, du Pelican Negru. Situé au coeur du terroir du village d'Olanesti, dans la zone de Purcari au sud de la Moldavie, le domaine livrait sa première cuvée en 2013. Un des facteurs à l'origine du choix sur cette région repose sur la composition des sols. En effet, la présence de sable dans les sols force les racines des vignes à chercher très profondément leurs ressources en eau et en minéraux, ce qui crée des vins intenses, complexes et de grande qualité. C'est en 2001 que les premières vignes du domaine ont été plant es. Au vignoble, les préceptes de la biodynamie sont appliqués. Seules les substances naturelles sont utilisées pour assurer la bonne croissance des vignes. La fertilité du sol est assurée par l'application d'un compost organique et aucun engrais non naturel n'est utilisé.

[Découvrez en plus sur Peligran Negru](#)

### DANS LA VIGNE

**Culture:** Biodynamique

**Superficie totale:** 7 hectares

**Sol:** Sol de type tchernoziom, riche en humus, potasse, phosphore et oligo-éléments.

**Encépagement:** Cabernet Sauvignon / Malbec

** ge des vignes:** 10-15 ans

**Vendange:** Manuelle

Les vignes sont situées le long de la rivière Nistru. Les raisins sont ramassés à pleine maturité. Aucune utilisation de fertilisant ou herbicide.

### DANS LE CHAI

**Vinification:** Vinification après éraflage complet.

** levage:** Les vin son mis en bouteille pendant un an avant d'être vendus.

### MODE D'EMPLOI

**Service:** 16-18 c

**Potentiel de garde:** 5-10 ans

**Notes de dégustation:** Couleur rouge rubis, dense et profonde. Au nez le bouquet est complexe avec des notes de fruits noirs et rouges bien mûrs. Le tout est harmonieux avec des belles notes minérales et animales (cuir). La bouche est ronde, délicate avec des pointes épicées. La texture est belle avec une très belle expression du fruit.

**  table avec:**   boire avec des viandes rouges en sauce ou lors d'un barbecue.

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

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