



PINOT GRIGIO

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 gialla et le pinot bianco, et les cépages rouges merlot, blafränkisch, 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 attenante à vingt-huit acres de vignes, une 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: Pinot Grigio

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Fermentation en cuve inox (75%) et fûts de chêne anciens (25%).

Élevage: 8 mois sur lies.

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Arômes et saveurs de pêches mûres (jaunes et blanches), de pommes dorées et granny smith, de poires, de fleurs blanches, d'épices brunes, et d'une touche de miel.

À table avec: du poisson et des fruits de mer, mais aussi du fromage de brebis, du poulet ou de la charcuterie.

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

info@laqv.ca