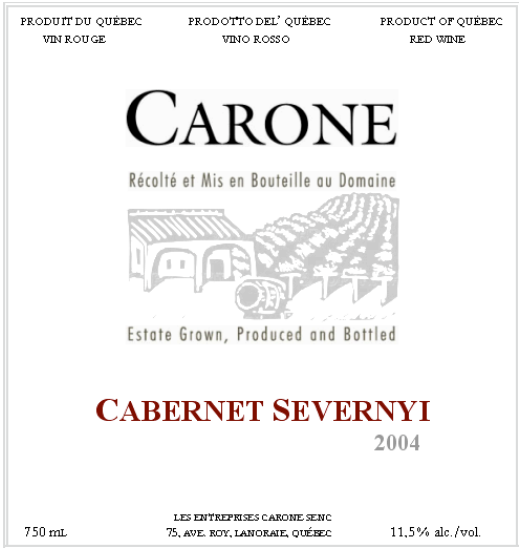




2004 Cabernet Severnyi

Vin rouge - Red wine
12,95 $ / bouteille/bottle

Vignoble Carone est le seul viticulteur commercial de Cabernet Severnyi au Québec. Ce vin, millésimé 2004, possède une robe intense noir foncé qui colore le verre. Son corps moyen laisse un goût sucré et fruité à l'avant du palais et des saveurs de framboise sauvage et de baie de sureau. Légèrement anguleux en bouche, sa finale rafraîchissante vous invitera à vous resservir. Ce vin équilibré et boisé assortit parfaitement la vanille au chêne. Vieilli 12 mois en fût de chêne français.

Vignoble Carone is the only commercial grower in Quebec with the Cabernet Severnyi grape. This wine from the 2004 vintage has an intense dark black color, staining the glass. This medium bodied wine has sweet fruit on the front palate and flavours of wild raspberry and elderberries with its slightly sharp mouth and cleansing finish that encourages another glassful. Good balance of vanilla and oak. Aged 12 months in French oak barrels.

Données techniques / Technical Data:

Type des sol / Soil type: Sol limoneux-sableux - Sandy loam
Degré d'alcool / Alcohol: 11,5 %
Vendage / Harvest Dates: 25 septembre
Degré brix aux vendages / Brix at Harvest: 22
Acidité totale / Total Acidity: 4,6g H2so4/L pH: 3,4
Assemblage / Blend: 80 % Cabernet Severnyi, 20 % Landot Noir et Landal Noir
Futaille / Cooperage: 12 mois en fûts de chêne français - 12 months in French oak barrels

"Vanilla, wet bark and spicy red berry nose; fruity, sweet cherry and cranberry flavours that finish as plum with lively acidity."

Tony Aspler
www.tonyaspler.com

450.887.2728 75, rue Roy, Lanoraie, Qc www.vignoblecarone.com