



*Coureur
des vignes*



BARREL SELECT PINOT NOIR

EOLA HILLS

OREGON, ÉTATS-UNIS

LE PRODUCTEUR

Tom Huggins, fondateur d'Eola Hills, était un expert en assurances de terres agricoles. Lorsqu'il a décidé de se lancer dans la belle aventure vinicole, en 1982, il savait exactement où se trouvaient les meilleurs sols pour développer son projet, soit au nord-est de la vallée. Les vins sont élaborés avec soin à partir de vignes de différentes parcelles (d'altitudes et de sols différents), afin de produire une richesse d'arômes et de textures. Pour les palais les plus sophistiqués, le domaine produit également en quantité très limitée, certaines cuvées 'réserve', élaborées à la main et largement vieilles.

LE VIN

Le Barrel Select est un vin produit en petite quantité à partir des meilleures parcelles de la sous-appellation d'Eola-Amity Hills, de loin un des meilleurs terroirs de tout l'Oregon. Idéal pour l'épanouissement du Pinot noir, le vignoble est coupé des tempêtes du Pacifique et rafraîchi par les brises maritimes, favorisant la concentration en fruit du vin et sa qualité constante.

Des fûts sélectionnés parmi les meilleurs lots sont utilisés pour créer le meilleur vin possible de

chaque millésime. Grâce à ce processus minutieux, le Pinot noir est sublimé et démontre un bel équilibre entre le fruit et le bois. Il en résulte un vin au nez fragrant de chocolat, cerises, de champignons et d'épices orientales. La bouche, bien typée pinot noir, est soyeuse, avec juste ce qu'il faut d'acidité et de « toast » pour apporter complexité et finesse. Avec une envergure affirmée, le Barrel Select plaira aux amateurs de pinots « musclés ». Un rapport qualité prix exceptionnel qui démontre tout le savoir-faire de l'Oregon pour la production de pinots noirs "haut de gamme" ! A essayer avec une escalope milanaise ou un plat de pâtes sauce al arrabiata.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Vinification : en fûts de chêne français pendant environ 1 an
- Potentiel de garde : 5 à 8 ans
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +10947783

