



*Coureur
des vignes*



PINOT GRIS

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 un assemblage offrant une grande 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

D'un rapport qualité-prix redoutable, ce Pinot gris, originaire de la Willamette Valley, a été élaboré à partir de raisins cultivés avec soin sous un soleil très présent jusqu'à tard dans l'automne ! Dans cette vallée, la complexité règne puisqu'on n'y trouve pas moins de 6 sous-régions. Situé au pied des montagnes Eola de la chaîne des Rocheuses, le vignoble est coupé des tempêtes du Pacifique et rafraîchi par les brises maritimes.

Ces caractéristiques particulières ont permis à Tom Huggins, années après années, de produire un vin particulièrement aromatique et de qualité constante. Vieilli en cuves inox afin de préserver toute la pureté et la vivacité du fruit, ce Pinot Gris fait preuve d'une belle fraîcheur. Ses saveurs pleines de fruits blancs et d'agrumes font de lui un vin séduisant et facile à boire en toute occasion. Son acidité subtile et sa finale minérale s'accorderont à la perfection avec des champignons Portobello farcis, une poêlée de légumes ou une fondue de fromages pour les plus gourmands !!!

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Gris
- Elevage : en cuves d'acier inoxydable
- Climat : frais avec influences maritimes
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : + 11603501

