



*Coureur
des vignes*



PINOT NOIR GRANDE CUVÉE

SOLENA ESTATE

WILLAMETTE VALLEY, ÉTATS-UNIS

LE PRODUCTEUR

Après une carrière réussie dans l'industrie vinicole de l'Oregon, le couple Laurent et Danielle Montalieu achètent un domaine de 80 acres pour commémorer leur mariage en 2000. En mai 2002, ils lancent Soléna en embouteillant leur premier millésime. Le Domaine Soléna se lance avec pour première vocation d'explorer les variétés cultivées dans les appellations avoisinantes. En mai 2007, Danielle et Laurent ajoutent 100 acres des spectaculaires Hyland Vineyards dans l'AVA de McMinnville à leurs parcelles. Aujourd'hui, Laurent et Danielle produisent du Pinot Noir, ainsi que Pinot Gris, Merlot, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Syrah et Riesling à partir de terroirs sélectionnés à travers tout l'Oregon et Washington... Reconnus pour leur finesse et leur grande qualité, les vins de Soléna représentent une expression pure la Willamette Vallée.

LE VIN

Cette Grande Cuvée, confirme la règle et démontre de façon éloquente que la Vallée de Willamette est la nouvelle terre d'élection des Pinots noirs. Si leur qualité rivalise avec ceux de Bourgogne ou de Nouvelle-Zélande, c'est parce que l'Oregon bénéficie également

de diversité et de complexité dans l'ensemble de ses terroirs ! Ce rouge profond, de couleur rouge vif, offre un nez vibrant et fruité. Les arômes gourmands de cerise noire, de prune et de confiture de mûre attirent le nez tandis que la bouche, douce et voluptueuse, se prolonge dans des notes de cuir et de réglisse. Vieilli en fûts de chêne durant 8 mois, le vin affiche un côté légèrement toasté/bois brûlé, le rendant d'autant plus chaleureux en bouche. D'une complexité accessible, ce vin pourra être dégusté aux côtés d'une côte de bœuf ou d'un poulet à la portugaise.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Elevage : 8 mois en fûts de chêne usagés (80%) et neufs (20%)
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +12787517

