



CULMINA
FAMILY ESTATE WINERY



NOTES:

HYPOTHESIS

MILLÉSIME 2012

ASSEMBLAGE

Merlot (57 %)
Cabernet Sauvignon (24 %)
Cabernet Franc (19 %)

APPELLATION

Okanagan Valley

VIGNOBLE

Arise Bench

DATES DE VENDANGE

Merlot : 20 au 25 oct
Cabernet Sauvignon : 10 nov
Cabernet Franc : 29 et 30 oct

BRIX À LA VENDANGE

25°

ACIDITÉ TOTALE

6,55 g/L

pH

3,73

SUCRE RÉSIDUEL

0,85 g/L

ALCOOL

14,0 %

FERMENTATION ML

10 0% malolactique

ÉLEVAGE

100 % chêne français
70 % neuf, 30 % de 1 an

MATURATION

16 mois en barrique

EMBOUEILLAGE

2 juillet 2014

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

5 à 10 ans

LE MILLÉSIME

En 2012, le printemps normal a permis un débourrement en mai, comme prévu. Les conditions humides de juin ont par la suite légèrement retardé le veraison. Puis, en septembre, la succession de journées chaudes et de nuits fraîches a favorisé la parfaite maturation phénolique et aromatique des baies, et conservé la juste dose d'acidité.

DÉGUSTATION

Un vibrant assemblage de merlot, cabernet-sauvignon et cabernet franc provenant de microparcelles sélectionnées. Le nez, marqué par d'intenses arômes épicés, floraux et de fruits noirs, laisse ensuite place à des saveurs serrées et densément structurées, avec des notes de chêne grillé, des tannins fins, un goût de prune rouge et une longue finale.

ACCORDS GOURMANDS

Côtes croisées de boeuf Angus braisées et réduction de vin rouge ; poitrine de canard grillée et son beurre noisette aux herbes ; agneau badigeonné à la moutarde de Dijon et au thym ; betteraves grillées ; morilles ; fromages fermes tels que cheddar vieux ou fontina ; pâtes pressées cuites telles que gruyère et comté.