



Producteur : Stratus Vineyards

SAQ (CCNP) : 15036680

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 170.75 \$

Appellation : Niagara-On-the-Lake VQA

Type de produit : Vins

Pays : Canada

Région viticole : Niagara Peninsula

Nom du propriétaire : Charles Baker

Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : Vendanges manuelles suivi d'un triage par grappe et par baie. La fermentation a lieu dans des barriques de 225L. La rotation quotidienne de chaque barrique extrait en douceur la couleur, les tanins et la structure. Elle est suivie d'un léger pressurage et d'un écoulement par gravité en barriques de chêne français.

Élevage : Élevage en barriques de chêne français sur lies pendant 613 jours. Bâtonnage mensuel. Aucune filtration.

Aspect visuel : Le design de la bouteille conçue par Karim Rashid représente les couches et stratifications du sol glaciaire du terroir de Stratus, mais retient également la lie lorsque le vin est versé. Robe profonde et foncée.

Aspect gustatif : immensément complexe et compact, au caractère mûr, mais de climat frais. La mûre, le cassis, la prune noire et le cèdre encadrent un noyau riche qui offre une sensation en bouche extraordinaire et moelleuse.

Conservation : À déguster de préférence entre 2020 et 2037.

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'infolette de Nadia Fournier, Mar 2023

J'ai beaucoup aimé le Cabernet franc «tout court» 2017 de Stratus. Mes attentes envers cette sélection des meilleurs lots de cabernet franc du même millésime étaient donc élevées. Elles ont été dépassées. À dire vrai [...] c'est peut-être l'un des meilleurs cabernets francs canadiens que j'aie goûté. Les raisins ont été récoltés le 17 novembre, puis mis à fermenter dans des fûts de 225 litres; le vin a ensuite été élevé pendant



STRATUS CABERNETFRANC DECANT

2017 · Rouge · Canada / Niagara Peninsula

613 jours en fûts, et enfin embouteillé sans filtration dans ce «décanteur». Le vin est savoureux et complexe, depuis son attaque soyeuse jusqu'à sa longue finale pleine et veloutée, relevée d'amers nobles. Un cabernet franc bien mûr (14,6%) qui s'apparente davantage à ceux produits sur la côte toscane que dans la Loire, mais dont l'acidité fraîche et les nuances aromatiques traduisent bien le climat Niagara.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=fbb508d102>