



Producteur : Birichino
SAQ (CCNP) : 15124479
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 35.25 \$

Appellation : Santa Cruz Mountains AVA
Type de produit : Vins
Pays : États-Unis
Région viticole : Californie
Encépagement : Carignan (78%), Grenache (15%) et Mourvèdre (7%)
Âge moyen des vignes : Vignes de Grenache datant de 110 ans

Vinification : Éraflage et fermentation des cépages séparément dans des cuves Inox. Vin non collé et non filtré.
Élevage : Vieilles barriques de chêne français de 228 L et 450 L pour une durée de 10 mois

Le domaine :

Alex Krause et John Locke ont fondé Birichino à Santa Cruz en 2008. S'appuyant sur quatre décennies combinées de production de vin en Californie, en France, en Italie et au-delà, ils se concentrent sur l'atteinte de l'équilibre parfait entre parfum et saveurs. S'approvisionnant à partir d'un certain nombre de vignobles familiaux soigneusement cultivés et plantés pour l'essentiel dans des climats plus modérés et d'influence côtière, leur préoccupation est de sauvegarder la qualité et la vitalité de leurs matières premières avec une intervention minimale, privilégiant le plus souvent les levures indigènes et utilisant des fûts inoxydables ou neutres. Leur objectif est de produire des vins délicieux qui donnent du plaisir, revitalisent et ravivent.

Revue de presse :

Matt Kettmann, Wine Enthusiast, Dec 2023

Millésime 2018 - Quite light in the glass, this blend of 50% Carignan, 48% Grenache and 2% Mourvèdre starts with earthy aromas of soil, gamey charcuterie and freshly crushed scents of cran-raspberry and strawberry. There's a rugged, meaty tone to the sip, which is offset by bright and snappy pomegranate flashes, leading into pepper and herbs toward the finish.

Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2023

Des grenaches hautement parfumés s'acoquinent à des carignans un rien délinquants qui contractent le tout avec une fraîcheur inespérée. Un rouge de longue portée, sapide, mais aussi de belle densité, pour le moment unidimensionnel mais promis à quelques soubresauts plus nuancés avec 2 à 3 ans de bouteille. Savoureux en tous points, surtout rafraîchi sur quelques tacos bien épicés.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/802221/grapiller-pendant-il-reste>