



vins fins



Bonny Doon Vineyard est situé depuis 1983 dans les montagnes de Santa Cruz dans le hameau minuscule de Bonny Doon, en Californie. Randall Graham, le vigneron et Président-pour la vie, a observé que les cépages héliophiles du Rhône et de l'Italie sont très heureuses dans le climat méditerranéen de la côte centrale et des régions du nord de la Californie. Bien que M. Graham ait laissé entendre une spécialité vague dès l'abord, l'établissement vinicole produit maintenant d'une manière extravagante des versions éclectiques des vins de styles Rhodanien, Italien, et du Rhin. Bonny Doon reste individu-indulgent et commis à l'exploration de l'hétérodoxe jusqu'au plus plein degré permis par la loi.

## Vin gris de Cigare 2005

**Bonny Doon Vineyard**

**10262979** (Spécialité)

**17,10\$**

Nom :	Vin gris de Cigare
Appellation :	Californie
Type de produit :	Vin rosé
Pays :	États-Unis
Région vinicole :	Californie
Nom du propriétaire :	Randall Graham
Géologie du sol :	
Encépagement :	34% Grenache, 25% Cinsault, 19% Mourvèdre, 12% Cunoise, 8% Syrah, 2% Viognier
Age moyen des vignes :	
Élevage :	
Production :	
Aspect visuel :	
Aspect olfactif :	Dans ce millésime, on sent les arômes de pamplemousse typiques rose, de fraise et de goyave mais également des notes très élégantes de violette et framboise
Aspect gustatif :	Finale épicé
Accord vin et mets :	Saumon grillé, Bouillabaisse, Paella, tarte aux oignons
Conservation :	

---

Franchement saumon à reflets chair de truite... Moyennement aromatique, avec des notes fruitées, florales et un rien d'eucalyptus, bref un nez agréable et invitant. En bouche, une attaque un peu « poivrée », une « rétro » de bonne ampleur, une moelleux de calibre supérieur et c'est bon tout du long. Du rosé mais aussi, du vrai vin! Achetez!

*Crus et Saveurs, Raymond Chalifoux, Publié le 11/5/2006*

"C'est un rosé plein de tonus, qui a du fruit, de la fraîcheur et juste ce qu'il faut de moelleux pour rester parfaitement bien élevé et ne pas tomber dans les basses flatteries sucrières."

*Claude Langlois, Journal de Montréal, samedi 13 mai 2006*