



# 2013 Lemberger

## Finger Lakes

# FOX RUN

VINEYARDS™



Nous nous engageons à des pratiques de viticulture et de viniculture raisonnées.

Scott et Ruth Osborn, Propriétaires  
Peter Bell, Œnologue  
John Kaiser, Chef d'Exploitation  
Viticole

### *Le Vignoble:*

**Domaine d'origine:** Vignoble Fox Run, parcelles n° 2 et n° 9  
Parcelle n° 2: plantée en 2005, composée d'argile et sable avec un substratum peu profond composé de sédiments glaciaires, élévation de 595 pieds, soit 182 mètres.

Parcelle n° 9 : plantée en 2000, composée d'argile et sable avec un substratum peu profond composé de sédiments glaciaires. Altitude de 595 pieds (environ 182 mètres).

**Millésime:** 2013 fut une année pleine de défis pour les viticulteurs des Finger Lakes. De fortes pluies en Juin et Juillet ont ralenti le murissement du raisin et rendu l'accès aux parcelles difficiles. Mais pour le plaisir de tout le monde, les pluies s'arrêtèrent mi-Aout pour laisser place sept semaines d'un temps des plus secs, chauds et ensoleillés dont on se souvient.

### *Récolte:*

**Date de vendange:** 19 octobre 2013

**Maturité à la récolte:** 20.8 degrés Brix

### *La Vinification*

**Cépages:** 97% Lemberger, 3% Merlot

Les raisins ont été vendangés à la machine à l'aube et immédiatement foulés dans des cuves de fermentation ouvertes. Notre souche privilégiée de levure a été ajoutée au mou permettant à la fermentation de débuter dans les 24 heures. Une fois l'ensemble des sucres fermentés, le mou a été pressé et transféré en cuve inox. Après plusieurs jours de sédimentation, le vin fut disposé dans des fûts de chêne français et américains. Les 18 mois de vieillissement en fûts ont permis l'obtention d'un vin riche et complexe qui n'a plus nécessité aucune intervention.

### *Le vin*

**Sucre résiduel:** 0%

**pH:** 3,78

**Acidité:** 5,89 g/L

**Alcool:** 12,4%

**Mise en bouteille:** 15 février 2014

**Production:** 689 caisses

### *En bouche*

Les arômes de mûre, de framboise et de poivre noir fraîchement moulu sont richement complétés par des notes de prune et de cerise noire et un fini de notes vanillées, fumées et épicées dans ce Lemberger classique des Finger Lakes.



# 2013 Lemberger

## Finger Lakes

FOX RUN

VINEYARDS™



### *The Vineyard*

**Vineyard Sources:** Fox Run Vineyards Blocks 2 & 9

Block 2 – Planted in 2005 in shallow bedrock and shale with small amounts of clays and silts at an elevation of 595 ft.

Block 9 – Planted in 2000 in clays and silts with shallow bedrock and glacial till at an elevation of 595 ft.

**Growing Conditions:** 2013 presented considerable challenges to Finger Lakes growers. Heavy rain throughout June and July slowed ripening and made vineyard access difficult. To everyone's delight, though, the rains stopped around mid-August and we enjoyed seven weeks of the driest, warmest weather in memory.

### *Harvest*

**Harvest Date:** October 9, 2013

**Brix At Harvest:** 20.8°

### *The Winemaking*

**Varietal Composition:** 97% Lemberger, 3% Merlot

**Vinification:** Grapes were machine picked at dawn, and were immediately crushed into open-top fermentation vessels. Our favorite yeast strain was added, and fermentation began within 24 hours. At dryness, the grapes were pressed to a stainless steel tank. After several days of settling, the wine was transferred to a mixture of French and American oak barrels for 11 months. Following aging in oak, the wine was lightly filtered and bottled.

### *The Wine*

**Residual Sugar:** 0%

**pH:** 3.78

**Acidity:** 5.89 g/L

**Alcohol:** 12.4%

**Bottling Date:** February 15, 2014

**Production:** 689 cases

### *On The Palate*

Aromas of blackberry, raspberry, and freshly ground black pepper in this classic Finger Lakes Lemberger are followed by rich plum and black cherry flavors that evolve to sweet vanilla, smoke, and a spicy black pepper finish.

We are dedicated to sustainable grape growing and winemaking practices.

To learn more about our vineyards and winemaking practices, come visit to taste and take a tour.

Scott & Ruth Osborn, Proprietors  
Peter Bell, Winemaker  
John Kaiser, Vineyard Manager