



LE MACCHIOLE Bolgheri 2021

100,50\$

* Prix de détail suggéré

LEMACCHIOLE
BOLGHERI

 Biologique

	Code produit	15215856
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	87.44\$
	Conditionnement	3x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Appellation	Bolgheri
	Cépage(s)	Merlot 50 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 20 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 15 %
	Cépage(s)	Syrah 15 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	10 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situés dans le haut lieu des célèbres domaines de la Toscane, les modestes 11 hectares de la maison Le Macchiole produisent invariablement quelques-uns des vins les plus remarquables de Bolgheri. Le dévouement axé sur la qualité dont font preuve la propriétaire Cinzia Merli Campolmi et le consultant en vins Luca D'Attoma a engendré de formidables résultats.

NOTES DE DÉGUSTATION

Joli vin aux saveurs minérales, de cerise noire, de violette et de cassis. Souple et soyeux avec un soupçon d'herbes et d'épices. Bien que dense, les tannins sont admirablement masqués par la chair de fruit sucrée et tiennent bien l'ensemble. Longueur appréciable. À son meilleur entre 2015 et 2025

NOTES SUR LE PRODUIT

La fermentation et la macération dure environ 15 jours dans des cuves en acier. Le vieillissement pendant 10 mois, 70% en barriques de chêne, 2ème, 3ème et 4ème usage, 30% en béton.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal