




MONTRESOR

Valpolicella Ripasso La Colombaia 2019

23,85\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14843421
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	20.71\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
👉	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
Ⓜ	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Vénétie
🏷️	Appellation	Valpolicella Ripasso
🌞	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Corvina 60 %
🍇	Cépage(s)	Rondinella 30 %
🍇	Cépage(s)	Molinara 10 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Demi-sec
🍷	Taux de sucre	4.00
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	chêne
🕒	Durée de vieillissement	6 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille française Montresor s'installe en Vénétie en 1892. Elle y trouva l'environnement idéal pour poursuivre et développer une de ses activités principales : la viticulture. La famille Montresor fait partie du monde du vin depuis plus de deux cents ans et elle souhaite partager ce privilège avec tous ceux et celles qui, dans le monde entier, choisiront une bouteille d'un de ses vins. Sang français, esprit italien !

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, il déploie des arômes de mûre et de cannelle. Sec en bouche et velouté, il est riche en saveurs de cerise, de musc, d'épices et de bois.

Accords mets et vins : Excellent avec les viandes rouges, le poulet, et les vieux fromages.

Température de service : 16-18°C

SYLVAIN GUILLET
(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
Montréal, 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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



NOTES SUR LE PRODUIT

Vinification traditionnelle des vins rouges. Ce vin est fermenté en cuves inox contenant les marcs d'Amarone. Une fois empreint de toutes les saveurs de l'Amarone, le vin subit un nouveau vieillissement pendant 6 mois en fûts de chêne avant d'être embouteillé.



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
Montréal, 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