



SAN FELICE

San Felice Il Grigio Chianti Classico Riserva 2020

29,75\$

* Prix de détail suggéré

SAN  FELICE
CHIANTI CLASSICO

	Code produit	703363
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	27.10\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Qualité	Classico riserva
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.9
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	24 mois en fûts de chêne Slaves et Français

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé au XIIe siècle par les moines bénédictins, San Felice a traversé les âges avec élégance. Au fil des siècles, le domaine a prospéré, préservant son héritage tout en adoptant des pratiques viticoles modernes. Aujourd'hui, il demeure un symbole de l'histoire et de la tradition viticole de la Toscane.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, il dévoile des arômes séduisants de cerise mûre, de prune juteuse et d'épices délicates, avec des notes subtiles de vanille et de tabac provenant du vieillissement en fûts de chêne. En bouche, ce vin se révèle corsé, avec des tanins souples et une acidité équilibrée. La finale est longue et persistante, marquée par des notes boisées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Seules les meilleures grappes de sangiovese sont soigneusement sélectionnées parmi les vignobles du domaine Chianti Classico pour cette Riserva, le mariage parfait entre le traditionnel et le moderne. L'étiquette avant porte le célèbre portrait de Titien d'un chevalier médiéval en armure.

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



- 93 Points -
Wine Spectator

- 92 Points -
James Suckling

