



MONTRESOR Bardolino 2022

17,45\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	15256869
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	15.18\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Vénétie
	Appellation	Bardolino
	Cépage(s)	Corvina 60 %
	Cépage(s)	Rondinella 30 %
	Cépage(s)	Molinara 10 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	6
	Fermeture	Liège
	Acidité totale	5.6 g/l

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

Ce vin dévoile des parfums de fraise des bois et de pêche jaune, rehaussés par une touche florale de lavande. En bouche, il offre des notes délicates de petites baies sauvages, subtilement accompagnées d'une pointe de poivre blanc.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vinification traditionnelle, avec égrappage et macération des peaux. Ce vin exprime l'objectif de Montresor de promouvoir la biodiversité, la durabilité et la viticulture biologique. Idéal à déguster jeune, ce Bardolino se marie parfaitement avec des plats légers, des salades composées ou des fromages frais.



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