



ARGIANO

Rosso di Montalcino 2022

34,25\$

* Prix de détail suggéré



ARGIANO
CANTINA DAL 1980

 Biologique

	Code produit	15343866
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	29.80\$
	Conditionnement	6x750ml
	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	Rosso di Montalcino
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,5
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Argiano est considéré comme un lieu ancien, riche en histoire, où les sages croyaient trouver l'Ara Jani, l'autel légendaire du dieu romain Janus.

C'est au sommet d'une superbe colline, au sud-ouest de Montalcino, que fut construite pendant la Renaissance la magnifique Villa d'Argiano.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin offre une robe rouge rubis brillante. Son nez complexe révèle des arômes de cerise, framboise, violette, épices et tabac blond. En bouche, il est harmonieux avec des tanins soyeux et une acidité vive. La finale est longue, marquée par les fruits rouges et une légère note minérale. Parfait avec pâtes, risottos et viandes grillées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vignes bénéficient d'un climat idéal et de sols riches. La vinification traditionnelle comprend une fermentation en cuves inox et un élevage en fûts de chêne pour affiner les arômes et les tanins, créant ainsi un vin équilibré et élégant.

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

