



BAGLIO DI GRISI

Baglio di Grisi Aria 2021

20,95\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

	Code produit	13567612
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	18.23\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geografica protetta (IGP)
	Région	Sicile
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Baglio di Grisi est situé dans l'ouest de la Sicile parmi les collines de la vallée de Jato. Le territoire où est situé constitue un paysage unique et extraordinaire où la nature et l'histoire sont indissociables.

Ses vignobles sont travaillés strictement selon les principes de l'agriculture raisonnée, évitant à la fois les engrais chimiques et les herbicides.

NOTES DE DÉGUSTATION

Baglio Di Grisi Aria est élaboré à partir de Chardonnay méticuleusement sélectionnés. De couleur jaune doré avec des reflets verdâtres, il révèle des arômes intenses de pêche, de fleurs et d'agrumes. En bouche, il est frais, intensément aromatisé, et perdure dans une longue finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Exposition sud-est et une altitude entre 300 et 400 mètres d'altitude. Sol argileux. La lutte contre les mauvaises herbes n'est gérée que par le fauchage et le travail du sol. Densité de 4 400 p / ha. La fertilisation est effectuée uniquement avec des produits biologiques. Chardonnay, cultivés sur les collines escarpées de Monreale, riches d'une histoire millénaire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation lente en acier pendant 30 à 40 jours, puis vieillissement d'abord en acier, pendant quatre mois, puis encore deux mois en bouteille.



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