



HERDADE DE COELHOIROS

20,55\$

* Prix de détail suggéré

Herdade de Coelhoiros Alentejo rouge 2022

 Agriculture bio / En conversion

	Code produit	14399420
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	17.88\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Portugal
	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
	Région	Alentejo
	Appellation	Alentejo
	Cépage(s)	Touriga Franca 50 %
	Cépage(s)	Touriga Nacional 50 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,9
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Cuve Inox & Chêne français
	Durée de vieillissement	12 mois
	Acidité totale	5,4 g/l
	PH	3,62

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire du domaine a été façonnée par le caractère et la résilience de ses propriétaires, qui ont toujours partagé la même vision : tirer le meilleur parti de la terre dans un profond respect de la nature. En 1981, les premières vignes sont plantées de Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Arinto, Roupeiro et Trincadeira.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cuvée élaborée avec des cépages typiques de la région révèle des arômes de fruits rouge, des notes épicées et fumées. La bouche est riche et dense, avec un bon équilibre entre acidité et tanins. La finale est longue et persistante.

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

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



Vendanges manuelles, transportées directement au chai pour l'égrappage. La fermentation a lieu en cuve inox avec levures indigènes et avec les peaux jusqu'à 5 jours après la fermentation alcoolique. Fermentation malolactique complétée en cuve avant que le vin soit soutiré en barrique de chêne, élevage de 12 mois.

Les raisins entrant dans la composition de cette cuvée proviennent des parcelles de Taco et Sobreira. Situées à 300 mètres d'altitude, ces parcelles sont composées de ...

COELHOIROS



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