



## BISOL

# Crede Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019

**45,25\$**

\* Prix de détail suggéré

	Code produit	11549349
🏢	Agent	Noble Sélection
💰	Prix licencié	39.37\$
🍷	Conditionnement	4x1500ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Succ. Seul.
🍷	Type de produit	Vin mousseux
🇮🇹	Pays	Italie
Ⓜ	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Vénétie
🏷️	Appellation	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Glera (Prosecco) 85 %
🍇	Cépage(s)	Pinot Blanc 10 %
🍇	Cépage(s)	Verdiso 5 %
%	Pourcentage d'alcool	11.5%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Brut
🍷	Taux de sucre	7.5
🔑	Fermeture	Liège
📏	Acidité totale	5.6 g/l

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les premiers documents écrits qui attestent de la présence de la famille Bisol comme vigneron dans les collines de Valdobbiadene remontent à 1542. Depuis, leur histoire est restée liée à cette région absolument unique et au soin des vignes qui y poussent, voire avant que le monde n'ait jamais entendu parler du Prosecco.

### NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur jaune paille brillant avec des reflets vert citron et un perlage fin et persistant. Au nez des fleurs sauvages, une intensité équilibrée tout en étant frais et élégant. En bouche, fidèle dans ses notes fruitées de pommes et de poires; son équilibre est complété par son goût riche et fin. En finale, on y retrouve d'agréable fruit.

### NOTES SUR LE PRODUIT

**SYLVAIN GUILBAULT**  
«Crede» (514) 275-1116  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1063  
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



Valdobbiadene où sont choisis les raisins utilisés pour produire ce Prosecco Supérieure. Ces anciennes pentes étaient autrefois couvertes par la mer et ont été formées plus tard par le mouvement de la terre qui s'arquait et inclinait les strates verticalement. Le sol riche en argile emprisonne l'eau à proximité des racines de la vigne, ce qui permet de ne jamais manquer d'eau. Cela per...



- 92 Points -  
Wine Enthusiast

- 91 Points -  
Decanter



**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