



PARÉS BALTÀ

23,00\$

* Prix de détail suggéré

Penedes Seleccio Blanco 2021

Biologique Biodynamique Végan

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14829514
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	19.98\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📋	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
🏷️	Appellation	Penedès
🌟	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Parellada 48 %
🍇	Cépage(s)	Macabeu 32 %
🍇	Cépage(s)	Xarel-lo 20 %
%	Pourcentage d'alcool	11,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	5.2
🔑	Fermeture	Métal vissé
🍷	Type de vieillissement	Cuves d'acier inoxydable

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans la région de Penedès, Parés Baltà est un vignoble familiale dont la tradition vinicole remonte à 1790. Aujourd'hui, le domaine produit une vaste gamme de vins et de cavas de qualité supérieure qui ont reçu de nombreux éloges tant à l'échelle nationale qu'internationale. En se souciant constamment de la qualité, l'objectif est de produire quelques-uns des meilleurs vins au monde, et certains des plus intéressants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune citron avec de légers reflets verdâtres. Arôme très intense, dominé par les fruits blancs mûrs (poire et pomme) couvrant un léger fond floral. En bouche, il est frais et avec une bonne acidité. C'est un vin léger qui laisse une intense sensation de fruits et de fraîcheur en finale.

Servir à 6-8°C. Accompagnements : fruits de mer bouillis, paella, salades d'été et fromages légers. Parfait au verre!

NOTES SUR LE PRODUIT

(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

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



cultivées spécialement pour créer un vin blanc qui tire son arôme intense de l'union du fruit.
Xarel-lo donne le corps, Macabeu le fruit et Parellada la fraîcheur délicate et les notes florales qu'elle peut obtenir dans les plus hautes montagnes du Penedès.
Les trois variétés fermentent séparément à 16 °C dans des cuves en acier inoxydable pendant respectivement...



PARÈS
1790
BALTÀ



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