

MITOLO

Jester Vermentino 2023

21,45\$

* Prix de détail suggéré

MITOLO

Code produit	15341844
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	18.00\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Australie
Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
Région	McLaren Vale
Cépage(s)	Vermentino 100 %
Pourcentage d'alcool	12.2%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Métal vissé

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est paille clair avec une nuance verte légère. Au nez on retrouve du citron, de la mandarine, des fruits à noyau jaunes et de l'ananas avec des nuances iodées. En bouche, la nectarine et la poire fraîches prennent la dessus, suivies de touches de pomme cuite et des notes de sauge. Une fine texture minérale de talc est soutenue par une acidité douce et effervescente, ainsi qu'une finale croustillante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le millésime 2023 a été marqué par un printemps froid et humide, retardant la croissance des vignes et réduisant les rendements. Malgré cela, la récolte a finalement eu lieu 2 à 4 semaines plus tard que d'habitude. Les conditions météorologiques ont été délicates, mais le fruit est resté excellent, permettant d'obtenir des vins d'une grande subtilité et élégance, avec des blancs délicats et des rouges aux tanins fins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolté la nuit, égrappé, pressé et décanté à froid pendant une semaine. Le jus est ensuite fermenté à froid pendant 9 jours, capturant les caractéristiques délicates du fruit. Après fermentation, le vin est stabilisé et filtré avant d'être mis 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
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