

## IZADI

### Izadi Reserva 2019

21,45\$

\* Prix de détail suggéré



RODEGAS EN VILLABUENA

 Végan

	Code produit	12604098
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	19.88\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	La Rioja
	Sous-région	Alavesa
	Appellation	Rioja Alavesa
	Qualité	Reserva
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.9
	Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1987, Gonzalo Antón a mis en branle un projet révolutionnaire au fin fond de la région de la Rioja Alavesa, en collaboration avec un groupe d'amis et de gens d'affaires provenant de Vitoria, une ville avoisinante. Le choix de l'emplacement de l'établissement vinicole avant-gardiste s'est arrêté sur le village de Villabuena de Alava, où la famille de Gonzalo a déjà cultivé la vigne. L'objectif consiste à produire des vins fins.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Un beau nez orné de fruits noirs et de groseilles, de tabac, de réglisse et de notes terreuses. La bouche est profonde et pleine, avec un corps moyennement ample.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Propriété de Lalo Antón et de sa famille, Izadi, qui signifie "nature" en basque, est un projet ancré dans la passion de la gastronomie et du vin.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendangé à la main. Fermentation en cuves d'acier inoxydable. 14 mois. 70% chêne américain (Demptos y Murua), 30% chêne français (François Frères, Taransaud, Radoux et Berthomieu). 20% neuf, 80% pas plus de 4 ans.

**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



- 94 Points -  
James Suckling

- 91 Points -  
Wine Spectator

