

REMELLURI

28,40\$

* Prix de détail suggéré

Lindes de Remelluri Vinedos de Labastida 2019

 Biologique

 Code produit	13211780
 Agent	Noble Sélection
 Prix licencié	24.71\$
 Conditionnement	12x750ml
 Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
 Statut	Succ. Seul.
 Type de produit	Vin tranquille
 Pays	Espagne
 Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
 Région	La Rioja
 Sous-région	Alavesa
 Appellation	Rioja Alavesa
 Cépage(s)	Tempranillo 80 %
 Cépage(s)	Garnacha tintorera 10 %
 Cépage(s)	Graciano 5 %
 Cépage(s)	Viura 5 %
 Pourcentage d'alcool	14%
 Couleur	Rouge
 Sucre	Sec
 Taux de sucre	1,3
 Fermeture	Liège
 Type de vieillissement	Cuves d'acier inoxydable
 Durée de vieillissement	12 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Remelluri est un domaine idyllique situé à proximité de Labastida, dans La Rioja Alavesa, appartenant à la famille Rodríguez Hermandorea. Telmo Rodríguez, fidèle aux racines œnologiques de sa région, a développé ces dernières années un des domaines les plus prestigieux de la région proposant des vins somptueux qui transmettent la personnalité du terroir et la marque personnelle de la maison Remelluri.

NOTES DE DÉGUSTATION

On a ici un vin aux arômes intenses de fruit frais sur un fond de plantes aromatiques : bonne fraîcheur, bonne acidité et saveurs nettes, pures et puissantes, avec un long parcours en bouche.

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



Cette cuvée est issue de la sélection de 21 parcelles chez 8 viticulteurs dont les vignes nobles sont tous situés aux alentours du village de Labastida sur des sols argilo-calcaire. L'âge des vignes varie entre 25 et 80 ans. L'élévation, l'escarpement et le climat frais qui règne sur ces sites donne des vins modérés en alcool, avec une bonne acidité et des tanins riches.

OENO
PHILIA
CONNEXION

Fermentation en cuve inox avec levures indigènes.



- 93 Points -
James Suckling



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