

## PARÉS BALTÀ

### Electio 2013

45,00\$

\* Prix de détail suggéré

PARÉS  
1790  
BALTÀ

 Biologique  Biodynamique

Code produit	13302614
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	39.15\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Espagne
Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
Région	Catalogne
Appellation	Penedès
Cépage(s)	Xarel-lo 100 %
Pourcentage d'alcool	12,5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Type de vieillissement	Élevage en barrique et vieillissement 4 mois sur lies fines



#### 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

Couleur jaune pâle avec des reflets légèrement verts. Net et limpide. Bonne intensité olfactive avec notes de fruits à chair blanche très mures et florales sur un fond de grillés très intégré. La bouche est douce, grasse, fraîche et équilibrée. Au-dessus du boisé prédomine le fruit. Long et agréable post-goût de fruits à chair blanche. Température de service: 8 – 10° C.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Bonne intensité olfactive, avec des notes de fruits blancs très mûrs et de fleurs sur un fond toasté bien intégré. Entrée en bouche douce, avec du volume et des sensations grasses provenant du travail au bâtonnage. Le fruit prédomine à nouveau sur le bois, laissant un passage agréable et équilibré et une très agréable et longue finale de fruits blancs.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Après une légère macération pelliculaire de 4 heures, on presse doucement le raisin et on le fermente en barrique neuve française et hongroise durant 18 jours à une température moyenne de 16° C. Après la fermentation on poursuit l'élevage dans les mêmes barriques jusqu'à l'achèvement des 4 mois sur lies fines avec bâtonnage régulier.

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Est du Québec

**LEA 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