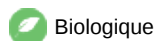


SIRO PACENTI

266,75\$

* Prix de détail suggéré

Brunello di Montalcino Riserva PS 2012



	Code produit	13387697
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	232.07\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Brunello di Montalcino
	Qualité	Riserva
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français
	Durée de vieillissement	24 mois
	Acidité totale	5 g/l
	PH	3,52

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Siro Pacenti a été fondé en 1971, mais son histoire a débuté en 1988, au moment où Giancarlo Pacenti (le fils de Siro) a décidé de se consacrer entièrement à l'exploitation du domaine familial. C'est au début des années 1990 que Giancarlo, qui était alors en visite à Bordeaux, a commencé à acquérir une profonde compréhension du terroir de Montalcino.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Sangiovese présente un niveau magnifique d'intensité et de puissance, associé à l'élégance et à l'équilibre. La longue présentation des arômes commence par le confit de fruits noirs et de cerises et continue sur la pierre concassée, les épices grillées, le cola et les herbes médicinales. La texture du vin adhère fermement au palais. Ce Brunello est vieilli en fût de chêne français pendant deux ans. - ROBERT PARKER

NOTES SUR LE PRODUIT

PS (450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LEA FICOLI (450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DIKKEUS (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



Mise en bouteille uniquement dans des millésimes d'exception. Il n'est pas fait pour être bu jeune et nécessite un long vieillissement. PS est bien structuré, élégant et puissant, possédant le caractère unique de la terre où il est né.



- 96 Points -
Wine Advocate

- 95 Points -
Wine Spectator



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
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