

TALENTI

Brunello di Montalcino 2014

64,50\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14292809
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	55.97\$
📦	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	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
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📦	Type de vieillissement	Chêne français
🕒	Durée de vieillissement	24 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au sud de Montalcino, le domaine Talenti produit quelques-uns des Brunellos offrant le meilleur rapport qualité-prix dans la région, et ce, depuis plus de trois décennies. Le magazine Wine Advocate a félicité le domaine pour son vin offrant « un merveilleux équilibre, élaboré selon un style qui allie les éléments modernes et traditionnels ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis intense aux reflets grenat, bouquet ample au nez, légèrement épicé. En bouche, il est plein, doux, velouté et intense. Les tannins sont élégants et suaves. Excellent avec les viandes rouges, le gibier, la charcuterie et les fromages affinés. Température de service recommandée 18 degrés

NOTES SUR LE PRODUIT

Raisins provenant des différents vignobles de la propriété du côté sud-est / sud-ouest (220-400 m d'altitude) de Montalcino. Sol à texture sableuse meuble, avec argiles et squelette marneux abondant. Macération et fermentation alcoolique en cuves acier à température contrôlée (28-29°C). Vieilli au moins 24 mois en tonneau de chêne français (500 lt) et en fûts de chêne de Slavonie (15-25 Hl), suivi d'un long vieillissement 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
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



- 91 Points -
James Suckling