



MONTRESOR

75,00\$

* Prix de détail suggéré

Amarone della Valpolicella Venezia 2019

	Code produit	14161411
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	65.25\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di Orig. Protetta (DOP)
	Région	Vénétie
	Appellation	Amarone della Valpolicella
	Cépage(s)	Corvina 50 %
	Cépage(s)	Rondinella 35 %
	Cépage(s)	Molinara 15 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Demi-sec
	Taux de sucre	6.9 g/L
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille française Montresor s'installe en Vénétie en 1892. Elle y trouva l'environnement idéal pour poursuivre et développer une de ses activités principales : la viticulture. La famille Montresor fait partie du monde du vin depuis plus de deux cents ans et elle souhaite partager ce privilège avec tous ceux et celles qui, dans le monde entier, choisiront une bouteille d'un de ses vins. Sang français, esprit italien !

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe exhibant une couleur grenat de bonne intensité. Nez exubérant dégageant des arômes de cacao, de pruneau confit, d'épices et de bois. S'y retrouvent également de subtiles notes végétales. Ce rouge sec exprime une agréable fraîcheur et est pourvu de tannins charnus. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de torréfaction, de fruits cuits et de tabac. Il dévoile une texture ample qui perdure dans une longue finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Il s'agit de l'Amarone dédié au Fondateur de la Cave: Giacomo Montresor. Avec ce vin, nous vous ramènerons aux origines, quand l'Amarone s'appelait «Recioto scapal», le Recioto «s'enfuit». Un voyage dans le temps, fidèle au style du Fondateur, pour regarder la zone de Valpolicella avec les yeux de Giacomo et transmettre l'interprétation qu'il lui a donnée. Dans cet Amarone, les fruits et l'alcool ont une note marquée pour renforcer le caractère fort de cette sélection. Les raisins

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1346

Gestionnaire des ventes

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

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



ÉLABORATION DU PRODUIT

Dans cet Amarone, les fruits et l'alcool ont une note marquée pour renforcer le caractère fort de cette sélection. Les raisins proviennent d'une sélection de différents vignobles, avec des pourcentages inchangés depuis plus de 120 ans. C'est un Amarone austère qui reste en mémoire grâce à sa complexité et sa profondeur.



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