

## ILLUMINATI Pecorino 2018

20,85\$

\* Prix de détail suggéré

## ILLUMINATI

|    |                          |                                            |
|----|--------------------------|--------------------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 0,00\$                                     |
|    | Code produit             | 14293713                                   |
| 🏠  | Agent                    | Noble Sélection                            |
| \$ | Prix licencié            | 18.13\$                                    |
| 🍷  | Conditionnement          | 6x750ml                                    |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                         |
| 📅  | Statut                   | Non disponible                             |
| 🍷  | Type de produit          | Vin tranquille                             |
| 🇮🇹 | Pays                     | Italie                                     |
| 🕒  | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata (DOC) |
| 📍  | Région                   | Abruzzes                                   |
| 🏷️ | Appellation              | Controguerra                               |
| 🍇  | Cépage(s)                | Pecorino 100 %                             |
| 🍷  | Couleur                  | Blanc                                      |
| 💧  | Sucre                    | Sec                                        |
| 🔑  | Fermeture                | Liège                                      |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane est le joyau des Abruzzes, et ce fait a été confirmé lorsqu'il a accédé au statut de DOCG en 2003. C'est grâce à ses vignobles de première qualité situés dans les collines de l'Italie centrale, qui offrent d'extraordinaires conditions de croissance, que le Montepulciano d'Abruzzo connaît un aussi brillant succès.

### NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur jaune paille avec des reflets verdâtres, il présente un nez fin et parfumé possède des riches notes de fruits mûrs et de fleurs blanches, d'amandes, d'herbes des champs, d'agrumes et est légèrement épicé. En bouche, il est puissant, très persistant et présente un bon équilibre entre structure et douceur. Il se termine en une longue finale et possède une bonne longévité.



**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