



IZADI

20,85\$

* Prix de détail suggéré

Rioja Izadi Blanco 2022

Code produit	14004045
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	18.14\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Espagne
Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
Région	La Rioja
Sous-région	Alavesa
Appellation	Rioja Alavesa
Cépage(s)	Viura 60 %
Cépage(s)	Maturana blanca 10 %
Cépage(s)	Grenache Blanc 10 %
Cépage(s)	Tempranillo 10 %
Cépage(s)	Malvasia fina 5 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	1,4
Fermeture	Liège
Acidité totale	6.4 g/l
PH	3.19

INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1987, Gonzalo Antón a mis en branle un projet révolutionnaire au fin fond de la région de la Rioja Alavesa, en collaboration avec un groupe d'amis et de gens d'affaires provenant de Vitoria, une ville avoisinante. Le choix de l'emplacement de l'établissement vinicole avant-gardiste s'est arrêté sur le village de Villabuena de Alava, où la famille de Gonzalo a déjà cultivé la vigne. L'objectif consiste à produire des vins fins.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur jaune paille avec des tons vert vif, on y découvre des arômes succulents de fruits frais. L'ensemble est complexe, bien structuré et avec une bonne acidité qui appelle un deuxième, puis un troisième verre!

NOTES SUR LE PRODUIT

Ces vins sont élaborés avec des raisins provenant d'Espagne et de France.

LÉA FIGOLI

(450) 822-1363

Montréal, Est de La Rivière

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801

Montréal, Est de La Rivière
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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



variétés indigènes de la région de la Rioja Alavesa: les vignobles de Villabuena et de Lamaniego.
Plantés sur des sols argilo-calcaires de 450 à 550 mètres d'altitude, ces vignobles bénéficient d'un climat atlantique avec une influence méditerranéenne.
La vendange est manuelle. Les baies sont égrappées et pressées légèrement avant une fermentation alcoolique en cuves ...



IZADI
BODEGAS EN VILLABUENA



- 91 Points -
James Suckling



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
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