



PARÉS BALTÀ

Penedes Seleccio Blanco 2018

20,05\$

* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique Végan

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14347911
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	17.40\$
🏭	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
📁	Appellation	Penedès
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Parellada 48 %
🍇	Cépage(s)	Macabeu 32 %
🍇	Cépage(s)	Xarel-lo 20 %
%	Pourcentage d'alcool	11,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	5.2
🔑	Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans la région de Penedès, Parés Baltà est un vignoble familiale dont la tradition viticole remonte à 1790. Aujourd'hui, le domaine produit une vaste gamme de vins et de cava de qualité supérieure qui ont reçu de nombreux éloges tant à l'échelle nationale qu'internationale. En se souciant constamment de la qualité, l'objectif est de produire quelques-uns des meilleurs vins au monde, et certains des plus intéressants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez présente des notes similaires au cava sans l'élevage sur lie. On y retrouve un beau panier de fruits blancs, d'agrumes et des notes florales.

En bouche la fraîcheur est remarquable malgré des vendanges plus tardives. Elle souligne parfaitement les arômes que l'on avait au nez.

Belle finale saline pour un beau travail d'équilibriste !

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendange parcellaire des trois cépages typiques de cava, à savoir le Parellada, le Xarel-lo et le Macabeu. Les vendanges ont lieu le 13 octobre 2018, plus tardives que celles de 2017.

SILVAIN GUILBAUT
(514) 989-1366
Gestionnaire des ventes

LEA FIGOLI
(514) 822-1263
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

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



ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification se fait en cuve inox afin de laisser parler le variétal. Un léger temps de repos avant l'assemblage et l'embouteillage.

PARÉS
1790
BALTÀ



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