



REMELLURI

49,75\$

Rioja Reserva 2012

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14352365
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	43.20\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
📍	Région	La Rioja
📍	Sous-région	Alavesa
🏷️	Appellation	Rioja
🍇	Cépage(s)	Tempranillo
🍇	Cépage(s)	Grenache
🍇	Cépage(s)	Graciano
🍇	Cépage(s)	Viura
🍇	Cépage(s)	Malvasia fina
🎨	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🗄️	Type de vieillissement	Cuves d'acier inoxydable et chêne français
🕒	Durée de vieillissement	17 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Remelluri est un domaine idyllique situé à proximité de Labastida, dans La Rioja Alavesa, appartenant à la famille Rodríguez Hermandorea. Telmo Rodríguez, fidèle aux racines œnologiques de sa région, a développé ces dernières années un des domaines les plus prestigieux de la région proposant des vins somptueux qui transmettent la personnalité du terroir et la marque personnelle de la maison Remelluri.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est d'une belle complexité, nous sommes sur des fruits noirs mûrs, des notes d'épices et un léger côté boisé.

En bouche une belle attaque sur le fruit, le vin est ample mais très élégant. Les tannins sont présents mais fondus. Les arômes perçus au nez sont présents, soulignent la gourmandise du vin et persistent sur une finale longue. Un Rioja qui sort du lot, nous pouvons évoquer le terme de Cru pour faire honneur à sa personnalité.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 375-1346
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

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



Les raisins proviennent des parcelles situées sur des sols calcaire et connectées par des terrasses construites pour la plupart en grès et marne.

Les vignes ont une moyenne d'âge de 45 ans.

Principalement élaboré à partir de Tempranillo et de Grenache, du Graciano vient compléter l'assemblage.

Les raisins sont vinifiés en cuve inox et élevés 17 mois dans des barriques française de différentes tailles et surtout usagées. L'idée est de laisser parler le fruit avant tout...



- 93 Points -
Wine Advocate

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