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

**REMELLURI**

# Rioja Lindes de Remelluri Viñedos de San Vicente 2015

**29,00$**
* Prix de détail suggéré

| | |
|---|---|
| Code produit | 14323821 |
| Agent | Noble Sélection |
| Prix licencié | 25.23$ |
| Conditionnement | 12x750ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| 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 95 % |
| Cépage(s) | Grenache 5 % |
| Pourcentage d'alcool | 13,5% |
| Couleur | Rouge |
| Sucre | Sec |
| Fermeture | Liège |

## 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

Nez : arômes intenses de fruits rouges sur un fond de plantes aromatiques.
Bouche : avec de la fraîcheur, une bonne acidité, des arômes propres, pur, puissant et long-courriers, très petits tanins à grains fins, un peu rugueux, mais rien d'agressif. Docile, élégante, subtilement amère et élégant tout le chemin.

## NOTES SUR LE PRODUIT

Sélection de vignobles des meilleurs viticulteurs des villages voisins de la cave. Ces raisins sont destinés à l'élaboration de ce vin depuis plusieurs années. Les vignes se trouvent sur des terrasses calcaires pauvres construite sur un sol sablonneux et marneux. Age moyen des vignes: 40 ans - Agriculture écologique.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

**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
Montérégie, 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

La vendange se fait manuellement en caisses de 20 kg. Une fois terminée l'ensemble, a lieu une sélection des grappes, tant dans la vigne qu'à la cave.

La fermentation est faite avec des levures autochtones et l'élevage de 12 mois en barriques et cuves de chêne français.

8 426771 315204

**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
Montérégie, 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