

MONTRESOR

Il Fondatore 2018

64,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14321690
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	55.68\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Vénétie
	Appellation	Amarone della Valpolicella
	Qualité	Classico
	Cépage(s)	Corvina 60 %
	Cépage(s)	Rondinella 10 %
	Cépage(s)	Corvinone 30 %
	Pourcentage d'alcool	15,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Demi-sec
	Taux de sucre	6
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	2 ans
	Acidité totale	5,8 g/l



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille française Montresor s'installe en Vénétie en 1892. Elle y trouva l'environnement idéal pour poursuivre et développer une de ses activités principales : la viticulture. La famille Montresor fait partie du monde du vin depuis plus de deux cents ans et elle souhaite partager ce privilège avec tous ceux et celles qui, dans le monde entier, choisiront une bouteille d'un de ses vins. Sang français, esprit italien !

NOTES DE DÉGUSTATION

Sur une dominante de fraîcheur avec quelques notes herbacées et de fruits rouges assez intenses. La texture est bien veloutée, l'acidité assez vive et les saveurs sont carrément sur une dominante de fruits rouges (cerises). Quel beau contraste entre la fraîcheur et l'ensemble du profil aromatique.



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