

## HERDADE DE COELHOIROS

### Alentejo 2021

19,20\$

\* Prix de détail suggéré

COELHOIROS

Code produit	14479391
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	16.70\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Portugal
Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
Région	Alentejo
Appellation	Alentejo
Cépage(s)	Arinto 85 %
Cépage(s)	Antao vaz 15 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	1.6
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	En cuves inox et 30% en barriques de chêne français
Durée de vieillissement	6 mois



#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire du domaine a été façonnée par le caractère et la résilience de ses propriétaires, qui ont toujours partagé la même vision : tirer le meilleur parti de la terre dans un profond respect de la nature. En 1981, les premières vignes sont plantées de Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Arinto, Roupeiro et Trincadeira.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sols d'origine granitique à haute teneur en calcaire et à la texture sablonneuse.

Les raisins sont cueillis à la main et transportés immédiatement à la cave pour refroidissement. Après 24h, les grappes sont sélectionnés pour un pressage pneumatique. Le moût est décanté et soutiré dans des cuves en acier inoxydable où la fermentation alcoolique commence avec des levures sélectionnées. 30% du moût partiellement fermenté est soutiré en fûs de chêne



**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