

EL ENEMIGO

El Enemigo Chardonnay 2020

26,45\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14504699
📁	Agent	Noble Sélection
💰	Prix licencié	23.01\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Non disponible
👉	Type de produit	Vin tranquille
🇦🇷	Pays	Argentine
📍	Désignation réglementée	Indication géographique (IG)
📍	Région	Mendoza
📍	Sous-région	Tupungato - Valle de Tupungato
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🎨	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	1.7
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	Chêne français
🕒	Durée de vieillissement	9 mois
📏	Acidité totale	4.6 g/l
📄	PH	3.5



INFORMATION SUR LE DOMAINE

El Enemigo signifie l'ennemi. Ce nom reconnaît qu'à la fin d'un périple, nous ne nous souvenons que d'une seule bataille, celle que nous avons menée contre nous-mêmes. C'est cette bataille qui nous définit. Les vins d'El Enemigo font un hommage à ces combats intérieurs qui forge notre personnalité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Alejandro Vigil est un maître du chardonnay, ainsi qu'un homme qui aime repousser les limites, c'est pourquoi ce blanc impressionnant a été fait avec un peu de fleur, tout comme un Fino Sherry. Grillé, épicé et salé, c'est rafraîchissant avec quelques notes de miel.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vinification : En fûts de chêne français de 500 litres. 35% neuf. Levures indigènes. Max. temp. 18° C pendant 40 jours

Vieillessement : 9 mois en fûts de chêne français avec voile. Fûts de 500 litres.

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

- 96 Points -
James Suckling

- 95 Points -
Wine & Spirits

