

LE MACCHIOLE

Bolgheri 2018

37,75\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

 Code produit	14542716
 Agent	Noble Sélection
 Prix licencié	32.84\$
 Conditionnement	12x750ml
 Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
 Statut	Succ. Seul.
 Type de produit	Vin tranquille
 Pays	Italie
 Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
 Région	Toscane
 Appellation	Bolgheri
 Cépage(s)	Merlot 50 %
 Cépage(s)	Syrah 15 %
 Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 15 %
 Cépage(s)	Cabernet Franc 20 %
 Pourcentage d'alcool	14%
 Couleur	Rouge
 Sucre	Sec
 Fermeture	Liège
 Durée de vieillissement	10 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situés dans le haut lieu des célèbres domaines de la Toscane, les modestes 11 hectares de la maison Le Macchiole produisent invariablement quelques-uns des vins les plus remarquables de Bolgheri. Le dévouement axé sur la qualité dont font preuve la propriétaire Cinzia Merli Campolmi et le consultant en vins Luca D'Attoma a engendré de formidables résultats.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Bolgheri est un vin rouge concentré aux arômes intenses de fruits noirs frais. En bouche, il est charnu, complexe et profond. Il présente des tanins fermes mais élégants avec une acidité très bien intégrée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accordant le maximum d'importance au terroir, les raisins du Bolgheri Rosso proviennent de vignes âgées de 5 à 25 ans. Elles appartiennent à deux vignobles du domaine qui sont travaillés de manière respectueuse et sans utiliser de produits chimiques qui pourraient altérer l'équilibre naturel du sol.

ÉLABORATION DU PRODUIT

SYLVAIN GONZALEZ
(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

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



sur-extraire, ils fermentent et macèrent ensuite pendant 15 jours dans des cuves en inox. Le vin vieillit ensuite pendant 10 mois dans plusieurs fûts : 80 % dans des fûts de chêne de deuxième, troisième et quatrième utilisation et les 20% restants dans des cuves en ciment.



LEMACCHIOLE
BOLGHERI



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