

PARÉS BALTÀ

Mas Irene 2017

36,50\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique  Végan

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14929380
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	31.66\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
🍇	Cépage(s)	Merlot 67 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 33 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	Chêne français
🕒	Durée de vieillissement	13 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans la région de Penedès, Parés Baltà est un vignoble familiale dont la tradition vinicole remonte à 1790. Aujourd'hui, le domaine produit une vaste gamme de vins et de cavas de qualité supérieure qui ont reçu de nombreux éloges tant à l'échelle nationale qu'internationale. En se souciant constamment de la qualité, l'objectif est de produire quelques-uns des meilleurs vins au monde, et certains des plus intéressants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rubis profond avec des reflets noirs.

Belle complexité aromatique de notes de fruits rouges confits, bien balancée avec une subtile présence de chêne.

En bouche, il est lisse et gras, avec une grande ampleur. Des notes de petits fruits rouges, d'épices et de notes grillées apparaissent. Finale longue et persistante.

À servir entre 16 et 17°C

NOTES SUR LE PRODUIT

Le processus de vinification débute une macération pré-fermentaire à froid à 8 ° C pendant 5 jours pour permettre une meilleure extraction de la couleur et des arômes. Ensuite, les deux variétés de raisin sont fermentées séparément à une température contrôlée de 15 ° C, durant une période de 24 jours respectivement. Elevage pendant 13 mois dans des barriques neuves de chêne français. Aller.

SYLVAIN GUILLERBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA EGOLLE
(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

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



ÉLABORATION DU PRODUIT

Le processus de vinification débute une macération pré-fermentaire à froid à 8 ° C pendant 5 jours pour permettre une meilleure extraction de la couleur et des 'arômes. Ensuite, les deux variétés de raisin sont fermentées séparément à une température contrôlée de 25 ° C, durant une période de 19 et 24 jours respectivement.

Élevage pendant 13 mois dans des barriques neuves de chêne français Allier.

PARÉS
1790
BALTÀ



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