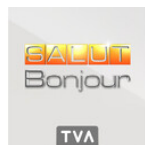




## Tenuta di Renieri Chianti Classico 2019



“ Servir à 17 degrés Celsius en prenant soin de l'aérer en carafe au moins une trentaine de minutes.

À déguster avec : une assiette de cannellonis au canard confit ou une pizza bien garnie.

Ce 100 % sangiovese de la mondialement connue et reconnue appellation Chianti mettra du plaisir, de la saveur, de la bonne humeur et de la couleur dans votre samedi soir. Un rouge qui ne renie pas ses origines en offrant de jolis effluves de boîte à cigares, de cerise broyée, de cuir et de feuilles mortes. La bouche est franche, généreuse, sudiste et bien fournie en fruit. Ça se déguste à merveille dès maintenant (moyennement une bonne oxygénation en carafe) et ça tiendra en cave au moins un autre 7-8 ans.

”

- PHILIPPE LAPEYRIE, April 2022

### À propos de TVA Salut Bonjour

Salut, Bonjour! est une émission matinale québécoise animée par Gino Chouinard et son équipe, diffusée sur les ondes de TVA du lundi au vendredi, entre 6 h et 10 h. Salut Bonjour est produit par TVA Productions, une filiale du Groupe TVA.

TENUTA DI RENIERI  
CHIANTI CLASSICO



**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