La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

TEDESCHI

Lucchine Valpolicella Classico 2019

18,30$
* Prix de détail suggéré

Code produit	13897339
Prix licencié	15.90$
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	Vénétie
Appellation	Valpolicella
Qualité	Classico
Cépage(s)	Rondinella 30 %
Cépage(s)	Corvinone 25 %
Cépage(s)	Corvina 25 %
Cépage(s)	Molinara 10 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	2.6
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Tedeschi profite d'une histoire de près de 4 siècles dans l'industrie du vin et a toujours cru en la richesse des vins de Valpolicella. Depuis quelques années, ils ont modernisé leurs produits et ont adopté des méthodes de productions innovatrices. Ils respectent et valorisent la région en produisant des vins puissants, élégants, riches et tout en finesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis fort. Arôme frais et jeune avec des notes de cerise et de groseille. Acidité vive, bien équilibrée avec sa structure et son taux d'alcool. L'arrière-goût confirme les notes du bouquet. Un jeune Valpolicella, agréable et élégant. Convient au vieillissement de 2 à 3 ans, même s'il s'agit d'un vin jeune et prêt à être apprécié.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol argilo-calcaire d'origine alluviale, à forte structure rocheuse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vendanges commencent en octobre. Foulage et égrappage. Fermentation alcoolique et macération de 8 jours à température 28 ° C.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

Fermentation malolactique. Clarification et stabilisation en acier inoxydable.
Mise en bouteille et vieillissement en bouteille de 2 mois.

TEDESCHI

★★½☆☆
Le Devoir - Jean Aubry

La Tribune - Nathalie Richard

8 019171 000377

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale