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

ISOLE E OLENA

Collezione Privata Chardonnay 2016

66,25$
* Prix de détail suggéré

Code produit	**13798672**
Prix licencié	**57.53$**
Conditionnement	**6x750ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Non disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**Italie**
Désignation réglementée	**Indicazione geografica protetta (IGP)**
Région	**Toscane**
Appellation	**Toscana**
Cépage(s)	**Chardonnay 100 %**
Couleur	**Blanc**
Sucre	**Sec**
Fermeture	**Liège**
Type de vieillissement	**10 mois en fût de chêne**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Paolo de Marchi, issu d'une famille de viticulteur du Piémont a choisi la Toscane dans les années 70 au moment où la viticulture italienne subissait une des crises les plus graves qu'elle aie connue. Mais audacieux et tenace, Paolo achète son domaine situé sur la commune au joli nom de Barberino Val d'Elsa et se fait peu à peu une philosophie, qui se démarque de celle de ses confrères du Chianti et Chianti Classico.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur or pâle, le Chardonnay 2016 est aromatique au nez avec des parfums d'épices et de beurre. En bouche, il est équilibré avec des notes de fruits mûrs et une pointe d'épice de chêne et une longue finale légèrement citronnée.

- 93 Points -
Wine Advocate

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après la fermentation, le vin reste en contacte avec les lies dans 1/3 de fûts de chêne neufs pendant 10 mois (jusqu'à 12 mois selon les millésimes). Au cours des six premiers mois, le vin a été remué de temps en temps, dans le style bourguignon pour donner plus de texture et de complexité au vin.

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