



ISOLE E OLENA

Cepparello IGT Toscana
2015

132,25\$

* Prix de détail suggéré

| | | |
|--|---------------------------------|---|
|  | Code produit | 13798349 |
|  | Prix licencié | 114.98\$ |
|  | Conditionnement | 6x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|  | Statut | Succ. Seul. |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | Italie |
|  | Désignation réglementée | Indicazione geographica tipica (IGT) |
|  | Région | Toscane |
|  | Appellation | Toscana |
|  | Cépage(s) | Sangiovese 100 % |
|  | Couleur | Rouge |
|  | Sucre | Sec |
|  | Taux de sucre | 1.8 |
|  | Fermeture | Liège |
|  | Type de vieillissement | 1/3 en chêne neuf, 1/3 en chêne d'un an et 1/3 en chêne de deux ans. |

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

Vin exhibant une couleur rouge cerise foncé. Nez complexe s'ouvrant sur des notes boisées. Le tout est complété par des effluves de cèdre, de cerise, de myrtille et de tabac. Prenez plaisir à savourer ce rouge montrant une acidité rafraîchissante et muni de tannins serrés. De plus, il s'affirme par des saveurs de fruits sauvages et de chêne. La bouche d'une texture ample culmine dans une finale persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins de Cepparello sont sélectionnés à la main parmi les meilleurs sites du domaine. Les vignes sont situées à 400 mètres d'altitude, principalement au sud-ouest. Les sols sont principalement du galestro (argile-ardoise).

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après le foulage, le moût est fermenté dans des cuves de chêne sur lies, environ trois semaines, avec des levures sélectionnées. Pendant la fermentation, les températures des cuves sont maintenues à 32 °C.

C. Le cuve de fermentation est vidée du moût de fermentation, on laisse sécher le chapeau pendant deux à trois jours.

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

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

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montreal - 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



trois heures, puis on remet doucement le moût sur le chapeau. Il est vieilli en fût à 100%, 1/3 en chêne neuf, 1/3 en fût usagés.



ISOLE e OLENA



- 95 Points -
Wine Advocate



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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

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