



DE FORVILLE

Chardonnay 2023

27,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15085596
	Prix licencié	23.90\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Piémont
	Cépage(s)	Barbarossa 100 %
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le fondateur, Gioacchino De Forville, d'origine wallonne, a construit en 1860 les premiers liens entre la famille et le territoire. Il a immédiatement commencé à croire au potentiel de Nebbiolo. Avec d'autres producteurs, il a suivi les enseignements de Domizio Cavazza, professeur à l'École royale d'œnologie d'Alba, défendant et promouvant la qualité du vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Chardonnay est un vin léger et frais, parfait pour être servi avec des plats simples. Il rappelle les fleurs locales. Son parfum : typique, léger, délicat, frais, avec des notes de fleurs sauvages.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Obtenu des vignobles situés à Castagnole Lanze, dans leur ferme "Cascina Buc", et à Coazzolo ; les raisins sont traités à Barbaresco. Le Chardonnay est un vin léger et frais, parfait pour être servi avec des plats simples. Il rappelle les fleurs locales.

ZONE DE PRODUCTION : les vignobles sont situés dans la commune de Castagnole Lanze dans leur ferme "Cascina Buc", et à Coazzolo.

COULEUR : jaune paille pâle avec des reflets verdâtres.



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