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

TENUTA IL POGGIONE

Rosso di Toscana 2016

20,80$
* Prix de détail suggéré

IL POGGIONE

Code produit	14008020
Prix licencié	18.05$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
Région	Toscane
Appellation	Toscana
Cépage(s)	Sangiovese
Cépage(s)	Merlot
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Génération après génération, de nombreuses ressources ont été consacrées à la recherche sur la qualité, aux sélections clonales, aux techniques de vinification et de vieillissement, ainsi qu'à la construction d'un chai moderne répondant aux normes en vigueur à cette époque. Il Poggione a été l'un des premiers établissements vinicoles à commercialiser le vin Brunello di Montalcino dès les années 1900.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur rouge grenat, au nez on y retrouve des arômes de cerise et de cassis avec des notes discrètes de vanille apportées par un élevage en fût. En bouche il est mi-corsé et révèle des tanins souples et une belle fraîcheur.
C'est un vin idéal avec les volailles, plats de pâtes à base de sauce tomate, les pizzas et les fromages moyennement relevés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont plantées entre 150 et 450 mètre d'altitude. Les vendanges sont manuelles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique se fait durant 15 jours en cuves Inox avec des levures indigènes à température contrôlé entre 25 et 28 degrés, suivi de la malolactique aussi en cuve Inox. L'élevage est en fût de chêne.

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