



AZIENDE AGRICOLA PLANETA

Santa Cecilia Noto 2015

42,50\$

* Prix de détail suggéré

PLANETA

	Code produit	13818389
	Prix licencié	36.96\$
	Conditionnement	6x750ml
	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	Sicile
	Appellation	Noto
	Cépage(s)	Nero d'Avola
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	En barrique durant 14 mois
	À boire	Jusqu'en 2024

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Leur tendance à l'innovation ne les a jamais éloignés d'une interprétation historique et traditionnelle du vin. Les recherches patientes et méticuleuses ont toujours été dirigées vers le passé autant que vers le futur; d'une part profondément liée aux plus anciennes traditions viticoles siciliennes avec son héritage de cépages autochtones et d'autre part de son intérêt pour les vignes internationales les mieux adaptées à ces terroirs.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de teinte rouge violacé de bonne intensité. Nez exubérant s'ouvrant sur des effluves de myrtille, de sous-bois et de vanille. Il évoque aussi des effluves de pain grillé. Prenez plaisir à savourer ce rouge laissant percevoir une agréable fraîcheur et doté de tannins charnus. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs de fruits noirs et de cacao. Sa bouche ample se termine dans une finale assez soutenue.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol calcaire composé de petits cailloux et muni de parcelles de craie.

ÉLABORATION DU PRODUIT

L'éraflage est suivi de macération avec les peaux durant 21 jours. Ensuite la fermentation malolactique se fait en cuve Inox suivi d'un élevage en barrique pendant 14 mois.



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