



DE FORVILLE

Chardonnay 2022

27,60\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	15085596
Prix licencié	23.98\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Piémont
Cépage(s)	Barbarossa 100 %
Couleur	Rouge
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