

BELLENDÀ

37,23\$

* Prix de détail suggéré

Contrada di Concenigo 2012

\$	Frais de service	5,48\$
	Code produit	14977445
\$	Prix licencié	31.76\$
	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	Vénétie
📁	Appellation	Colli di Conegliano
🍇	Cépage(s)	Merlot 25 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 25 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 25 %
🍇	Cépage(s)	Marzemino 25 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📦	Type de vieillissement	25 mois en barrique de chêne

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous considérons, croyons, créons : ces trois mots constituent la synthèse de ce que sont les Bellenda, de ce que nous sommes qui y travaillent, de notre famille et de notre lien étroit avec notre terre.

Nous aimons explorer le vaste monde du vin mousseux. C'est un monde qui nous fascine énormément et qui nous permet de nous exprimer de tant de façons.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il arbore une remarquable robe rubis profond aux reflets violets. Le nez évoque les petits fruits rouges sauvages, avec des notes de framboise et de cerise sauvage, et un vieillissement supplémentaire fait ressortir une délicate touche de violette douce.

NOTES SUR LE PRODUIT

Contrada di Concenigo complète les rôtis, les braises et le gibier à plumes, et est particulièrement délicate avec les fromages affinés. Il sera à son apogée à partir de 4 ans après la vendange, et il continuera de se bonifier au cours des années suivantes, notamment dans le format 1,5 litre, dans lequel de nombreuses cuvées de ce vin sont embouteillées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

Issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Marzemino, ce vin est produit dans les meilleures années de croissance et en quantité limitée. Il est fermenté en acier, puis macère environ 18 jours. Il vieillit environ 25 mois en barriques et tonneaux de chêne, ce qui donne au vin ses parfums et ses arômes généreux et complexes.

