

MARCHESI DI GRESY

31,00\$

* Prix de détail suggéré

Monferrato DOC Rosso 2017

	Code produit	12794717
	Prix licencié	26.81\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Monferrato
	Cépage(s)	Merlot 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,9
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire ou à garder 10 ans suivant le millésime.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignobles sont situés dans les meilleurs crus de la région pour la production de Barbaresco. La famille des Marchesi di Gresy devint propriétaire de Martinenga en 1797 et ajouta cette propriété à Monte Aribaldo, dans la municipalité de Treiso, où se trouvent les célèbres crus de raisins Nebbiolo da Barbaresco tels que Rabajà, Asili et Martinenga.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur : Rouge rubis profond avec des nuances violettes.

Bouquet : Généreux, avec des notes de fruits rouges, de cerise et de prune combinées à quelques notes d'épices douces de poivre noir et cuir.

Le goût : Élégant, souple et plein en bouche, montrant une bonne structure et des tanins fins. Grande buvabilité

Idéal avec des plats de pâtes riches et de nombreuses sortes de viande, surprenant avec le lapin et l'agneau.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification et macération traditionnelles avec remontages réguliers.

La macération dure environ 14 à 16 jours, suivie d'une fermentation malolactique en cuve inox.

Elevage en barriques françaises pendant douze mois, et vingt-quatre mois supplémentaires en fûts de

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

chêne de Slavonie. Affinage en bouteille avant la mise sur le marché.

SELECTIONS
ôENô

