

BODEGA MONTEVIEJO

25,30\$

* Prix de détail suggéré

Petite Fleur, Chardonnay 2022

| | | |
|--|--------------------------|------------------------------|
|  | Code produit | 15102595 |
|  | Prix licencié | 21.99\$ |
|  | Conditionnement | 12x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | Argentine |
|  | Désignation réglementée | Indication géographique (IG) |
|  | Région | Mendoza |
|  | Sous-région | Valle de Uco |
|  | Qualité | Ne s'applique pas |
|  | Cépage(s) | Chardonnay 100 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 13.5% |
|  | Couleur | Blanc |
|  | Sucre | Sec |
|  | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Bodega Monteviejo est le domaine de Catherine Péré-Vergé dans le Clos de los Siete.

Ce domaine a été créé ex nihilo dans la vallée de Uco au sud de Mendoza sous la houlette de M. Rolland et J.M. Arcaute en 1998. Comme pour les autres domaines qui composent le « Clos », la vinification est conseillée par M. Rolland.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur jaune translucide et brillante. Son arôme rappelle les fruits blancs à noyau. En bouche, il présente une bonne acidité et des saveurs fruitées. Un vin frais et élégant.

NOTES SUR LE PRODUIT

La fermentation s'effectue en douceur à des températures contrôlées. 18 % du vin sont fermentés dans des fûts de chêne français de 2ieme remplissage. 20 % du vin est élevé en fûts de chêne français de 2ieme et 3ieme remplissage pendant 12 mois. Ensuite, vieilli en bouteilles pendant 6 mois. Couleur jaune translucide/brillante. Arôme de fruits blancs à noyau. En bouche, il présente une bonne acidité et des saveurs fruitées. Un vin frais et élégant.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Tous les processus de vinification sont axés sur la préservation de la fraîcheur et de l'élégance. L'utilisation d'équipements de traitement à froid permet de préserver les caractéristiques les plus subtiles et les plus délicates qui se gagnent à la fermentation s'effectue en douceur à des températures contrôlées. 18 % du vin sont fermentés dans des fûts de chêne français de 2ieme remplissage. 20 % du vin est élevé en fûts de chêne français de 2ieme et 3ieme remplissage pendant 12 mois. Ensuite, vieilli en bouteilles pendant 6 mois. Couleur jaune translucide/brillante. Arôme de fruits blancs à noyau. En bouche, il présente une bonne acidité et des saveurs fruitées. Un vin frais et élégant.

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des ventes
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie

www.divinparadis.com
184 A de Normandie suite 200
Boucherville, QC J4B 5S7
(450) 463-1020
chêne français de deuxième et troisième ...



NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie