

BODEGAS BORSAO

Selección Garnacha
2022

13,20\$

* Prix de détail suggéré



| | | |
|----|--------------------------|-----------------------------|
| | Code produit | 10324623 |
| \$ | Prix licencié | 12.70\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier |
| 📅 | Statut | Disponible |
| 🏷️ | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇪🇸 | Pays | Espagne |
| 🕒 | Désignation réglementée | Denominación de origen (DO) |
| 📍 | Région | Aragon |
| 🏷️ | Appellation | Campo de Borja |
| 🍇 | Cépage(s) | Grenache |
| 🍇 | Cépage(s) | Tempranillo |
| 🍇 | Cépage(s) | Cabernet Sauvignon |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 🍷 | Taux de sucre | 2,6 |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé à Borja et considéré comme l'empire du Garnacha, Bodegas Borsao est l'un des principaux producteurs de ce cépage au monde. Reconnu pour l'excellent rapport qualité-prix de ses vins, il jouit à l'échelle internationale d'une notoriété enviable et de nombreux critiques de vin réputés encensent la qualité des vins élaborés.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge cerise avec des nuances violettes. Arômes de fruits mûrs avec des tonalités florales. Vin moyennement corsé, épicé et avec une finale complexe et longue. Fera un accord réussi avec des viandes grillées, plats mijotés ou pâtes à la tomate.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles dont les vignes sont âgées entre 15 à 25 ans sur des sols caillouteux et limoneux argilo-calcaires.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération pelliculaire pendant 3-4 jours et au total entre 10-12 jours. Fermentation séparée de chaque variété dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 22-24°C.



MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN
BELLEVILLE**
(418) 575-3206
info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co