

BODEGAS BORSAO

Bolé 2017

18,40\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12885344
	Prix licencié	15.99\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Aragon
	Appellation	Campo de Borja
	Cépage(s)	Grenache 70 %
	Cépage(s)	Syrah 30 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2,6
	Fermeture	Liège

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

Très expressif au nez, le Bolé dévoile des arômes évocateurs de fruits mûrs et d'épices. L'aspect boisé est présent, sans toutefois camoufler la présence marquée des fruits. En bouche, il est structuré et vif.

NOTES SUR LE PRODUIT

Nous vous recommandons de le déguster avec des brochettes de bœuf mariné, des pâtes sauce tomate et chorizo, ou bien avec une cuisse de canard confite.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vignes utilisées pour le Bolé sont âgées de 15 à 30 ans pour le Grenache et de 10 ans pour la Syrah. Les sols sont de type caillouteux avec une dominance d'argile et de calcaire.

La macération est de 12 à 15 jours. Les deux cépages sont ensuite fermentés séparément en cuves en inox à température contrôlée. Le vieillissement est de 3 mois en barriques de chêne français.



- 90 Points -
James Suckling



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