MARCHESI MAZZEI

Badiola di Fonterutoli
Toscana IGT 2020

19,25$
* Prix de détail suggéré

Code produit	15109332
Prix licencié	17.96$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
Région	Toscane
Appellation	Toscana
Cépage(s)	Sangiovese 70 %
Cépage(s)	Merlot 30 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	1,6
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belgvardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Accompagnera charcuteries, pâtes à la viande ou au gibier, pizza, poissons grillés, rôti braisé ou burgers.

- 92 Points -
James Suckling

- 90 Points -
Decanter

NOTES SUR LE PRODUIT

Vin issu de vignobles situés à haute altitude au cœur de la région du Chianti Classico et dont les vignes ceinturent une église romane du Xe siècle. Il allie de manière unique la fraîcheur et l'élégance du Sangiovese à la structure souple du Merlot.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Température de fermentation (26-28°C). Période de macération de 12 à 15 jours. Vieillissement en petits fûts de chêne américain (225 litres) pendant 10 mois.

8 016118 511156

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

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

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

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

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

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