BRIGATA 2022

Langhe Chardonnay DOC

Importation privée

RENATO RATTI

Région : Piémont

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Pressurage très doux. Fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable vieilli «sur lies» pendant quelques mois dans des cuves en acier inoxydable.

Dégustation : Couleur jaune paille vive. Bouquet intense aux senteurs de fruits tropicaux, banane, pamplemousse. Goût harmonieux savoureux et équilibré avec une finale de miel.

Accords : Vin idéal avec les viandes rouges grillées, le gibier et les fromages vieillis.

Service : À 12°C. Prêt à boire mais peut se conserver.

Informations complémentaires : 13% Alc./ Vol. – Acidité 5,6 g/l.

Importation privée
Code SAQ : 14749901
Prix SAQ : 32.45$
Prix Licencié : 27.95$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal, Qc. H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com

2024-01-18