RIESLING DRAGO 2019

Langhe DOC

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Riesling rhénan

Vinification : Récolte manuelle, pressurage doux, débourbage pendant 24 heures à 8/10 °C, transvasé, fermentation alcoolique en cuves inox a la température de 20/22° C, sans fermentation malolactique, conservation sur lies fines pendant quelques mois. Réfrigération naturelle en hiver, mise en bouteille au printemps, élevage en bouteille pendant quelques mois avant !'expédition.

Dégustation : Jaune paille avec des reflets verdâtres, nez élégant avec des fleurs de montagne, minéralité omniprésente et continue, plénitude d'agrumes. En bouche, sapidité acide, complexité, volume et longueur. Possibilité d'évolution positive au fil du temps. En apéritif ou pour accompagner des hors-d'œuvre de poisson.

Code SAQ : 14733213
Prix : 25,95$
Prix licencié : 23,79$
Uvc : (12)

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