

## DE BORTOLI

**31,75\$**

\* Prix de détail suggéré

### De Bortoli, Noble One, Botrytis Semillon 2018

 Durable

	Code produit	15106060
	Prix licencié	27.45\$
	Conditionnement	12x375ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Australie
	Désignation réglementée	Ne s'applique pas
	Région	Nouvelle-Galles du Sud
	Sous-région	Riverina
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Sémillon 100 %
	Pourcentage d'alcool	10%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Doux
	Fermeture	Couronne métallique vissée
	À boire	C'est un vin qui peut être dégusté jeune et qui continuera à évoluer au cours des prochaines décennies.

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de la famille De Bortoli en est une de détermination et de triomphe qui commence au début du siècle précédent dans une Europe en pleine guerre mondiale, et qui est maintenant connue à travers l'Australie, plusieurs générations plus tard.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Une tapisserie de nectarines et de pêches, zeste de mandarine, arrosé d'un peu de miel épicé et d'odeur de vanille. Riche, complexe et pourtant raffiné, avec un bel équilibre entre douceur et acidité en fin de bouche complète délicieusement le tableau.

Ce n'est pas seulement un vin à déguster à la fin d'un repas avec un délicieux dessert ou un délicieux assortiment de fromages, il peut aussi être dégusté avec des plats salés tels que le canard laqué ou des coquilles Saint-...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Tout d'abord, nous utilisons des raisins sémillon, car ce sont des variétés à peau fine et à grappes serrées, très sensibles à l'infection par le botrytis. Avec le changement de saison, la Riverina reçoit des averses de pluie qui contribuent à créer des matins brumeux et vaporeux, ce qui augmente l'humidité et, avec les journées chaudes et les nuits fraîches d'avril et de mai, crée un microclimat

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020



**FRÉCHETTE**

VINS D'EXCEPTION

idéal pour le développement du Botrytis pendant la période de croissance chaque an...

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Un suivi attentif et constant des vignobles permet de déterminer le meilleur moment pour récolter les fruits pour Noble One, lorsque la saveur du Botrytis et de sucrosité sont à l'unisson.

à l'unisson. Chaque vignoble est traité individuellement, 85 % étant élevés dans une dans une combinaison de barriques de chêne français neuves et plus anciennes. Nous prenons ensuite les meilleures parcelles et les assemblons pour créer un mélange harmonieux de Noble One.

ESTD 1928  
**De BORTOLI**  
FAMILY WINEMAKERS

