Cantina Trevigiana - Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato

Code SAQ : 15454371
Format : 750 ml



89 pts « (...) Des bulles fraîches et raffinées, portées par un nez éclatant de petits fruits rouges – framboise fraîche, fraise des bois et une touche acidulée de groseille –, avec une bouche équilibrée entre rondeur et vivacité. (...) » (Millésime 2023) — Alain Lebel, *Magazine Bacchus*, mars 2025

« Un Prosecco rosé élégant et rafraîchissant, aux fines bulles et aux arômes séduisants de fraise, framboise et agrumes — une belle surprise à prix doux, parfaite pour l'apéro ou les fruits de mer.»

Référence : *Club des Dégustateurs de grands vins*, chronique d'**Yves Mailloux**, 16 juillet 2025.

« Un Prosecco rosé aux arômes intenses de cerise, fraise et framboise, parfait pour le brunch ou l'apéro, avec une finale légèrement amère qui équilibre sa douceur.»

Référence : Mention de l'auteur et chroniqueur **Ronald Georges**, 16 avril 2025.

*« **Un apéro en or :** ce Prosecco rosé marie à merveille la fraîcheur du Glera aux fruits rouges croquants du Pinot Noir, avec une touche de miel blond et une finale vive et légèrement amère. Une cuvée prometteuse qui pourrait bien devenir la vedette de l'été 2025?! »*

Référence : *Fugues*, chronique d'**Olivier De Maisonneuve**, 2 avril 2025.

« Un Prosecco rosé millésimé vif et élégant, parfait avec un gouda fumé : l'accord groovy de la semaine selon la sommelière Jessica Harnois. »

Référence : *98,5 FM – Le Québec maintenant*, chronique de **Jessica Harnois**, 14 mars 2025.

« L'apéro parfait pour l'été ! Un Prosecco Rosé DOC Treviso frais, fruité, extra sec et tellement facile à boire… le tout à seulement 16,80 $ *!* » – Carnet de MC, 3 août 2025

90 POINTS - "*Une bulle lumineuse et raffinée où la fraîcheur du Prosecco rencontre l'élégance du pinot noir. Un rosé délicat aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes, à l'effervescence fine et caressante, parfait pour apporter de l'éclat aux bons moments de la vie.*" - Alain Lebel – Magazine Bacchus, 28 mai 2026

« *Un Prosecco Rosé très élégant et bien équilibré, aux bulles fines et persistantes, offrant de délicates notes florales et de petits fruits rouges, relevées par une touche d'agrumes rafraîchissante. D'une grande fraîcheur et d'une belle finesse, il se distingue par son excellent rapport qualité-prix et sa polyvalence, parfait autant à l'apéritif qu'à table avec les fruits de mer, les volailles et les plats légers.* » – Yves Mailloux, Les Grands Dégustateurs de Grands Vins, 27 mai 2026

DESCRIPTION

Ce Prosecco DOC Rosé Brut millésimé est offert à la SAQ

D’un rose délicat rappelant la fleur de cerisier, ce mousseux rosé sec présente un agréable et distinctif profile aromatique assorti d’intrigants parfums aux notes de litchi frais et de fleurs d'acacia. Pourvu d’une fraîche acidité en bouche, il se termine sur des notes de pêche blanche et de rose sauvage. Excellent à l'apéritif, il s’accorde à merveille avec les crustacés et les huîtres, ainsi qu’aux plats légers raffinés. Température de service : 6-8 °C.

Pays : Italie
Couleur : Rosé
Région : Frioul-Vénétie Julienne
Appellation d'origine : Prosecco DOC Rosé
Désignation réglementée : DOP/DOC Denominazione di orgine controllata / protetta
Cépage(s) : Glera (85 %) et Pinot Noir (15 %)
Degré d'alcool : 11 %
Taux de sucre : Brut: inférieur à 12 g/L
Température de service : Entre 6°C - 8°C
Potentiel de garde : Prêt à boire

PRODUCTEUR
PONTE1948

AGENT PROMOTIONNEL
Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER