



CAVE D'AZÉ

Mâcon-Azé 2021

22,75\$

* Prix de détail suggéré



CAVE D'AZE

	Code produit	13594952
	Prix licencié	21.01\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Maconnais
	Appellation	Mâcon-Azé
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12,5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au cœur du vignoble mâconnais, dans le sud de la Bourgogne (dans le triangle Tournus-Cluny-Mâcon) la cave d'Azé a été créée en 1927, suite aux crises économiques de l'époque. A l'origine, les vignerons coopérateurs se sont regroupés pour l'achat de matériel et ont réalisés leur vinification ensemble. Il en est de même à notre époque avec le concours de deux cavistes oenologues.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez intense et flatteur marqué par les fruits du verger comme la pêche, l'abricot et le coing, associés à des notes de fleurs blanches comme l'acacia. Vif en attaque et cette sensation persiste en bouche grâce à une trame acidulée qui apporte une assez longue finale. A la fois charmants, gourmands et francs.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal