



FRANCOIS VILLARD

Certitude 2021

37,00\$

* Prix de détail suggéré

FV **FRANÇOIS VILLARD**
Cuvée - Assemblage - Cuvée - Assemblage

 Agriculture bio / En conversion

	Code produit	12474019
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	32.19\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône septentrional
	Appellation	Crozes-Hermitage
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,4 g/l
	Fermeture	Liège
	À boire	0 - 15 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Cuisinier de formation, Francois Villard s'est passionné pour le vin à l'âge de 20 ans. Ne sachant pas par quel moyen intégrer le monde du vin, il a effectué une année de Brevet Professionnel en sommellerie à Tain l'Hermitage. Les rencontres furent déterminantes et lui ont donné l'envie de devenir vigneron.

Par la suite, il s'est inscrit à Davayé, en vue de l'obtention du Brevet Professionnel Agricole, option viticulture et œnologie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une version rosacée-poivrée, avec une touche de plantes aromatiques et de gibier. Des notes de prune et de cassis amers s'envolent lors de la rétro-olfaction, tandis qu'une pointe aromatique émerge en finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'attention portée à la vigne et les soins réalisés pour préserver ces terroirs spécifiques sont constants et accompagnent la culture tout au long de l'année. Les vendanges sont décidées parcelle par parcelle afin que chaque grappe soit récoltée avec la parfaite maturité.



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
Montréal, 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