

FRANCOIS VILLARD

Vin de France Les Contours de Mairlant 2021

28,65\$

* Prix de détail suggéré

FV **FRANÇOIS VILLARD**
Cuisinier - Sommelier - Cœnologue - Viticulteur

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14847181
🇫🇷	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	24.89\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Vallée du Rhône
🍇	Cépage(s)	Marsanne 60 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 40 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🗑️	Type de vieillissement	11 mois en fûts et foudres sur lies sans soutirage
🍷	À boire	Potential de garde de 5 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

De beaux arômes à la fois sur la fleur et le fruit en font un vin sans acidité et bien équilibré. Très agréable.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol : Granite micacé

Âge des vignes : 20 ans

Situation : Sud

Vendanges : Pressurage direct

Fermentation : En fûts, à basse température avec des levures indigènes. Batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois.

SYLVAIN GUILBAULT

Élevage 450 l, 275 sur lies sans soutirage. En fûts de 325 l d'âge.

Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI

(438) 825-1365
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