

CAVE D'AZÉ

Mâcon Azé Sélection Prestige 2021

23,95\$

* Prix de détail suggéré



CAVE D'AZE

	Code produit	15042828
\$	Prix licencié	20.84\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	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
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au coeur 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

En bouche, ce vin se distingue par sa très grande fraîcheur, sa puissance et sa rondeur, avec un joli gras et des arômes de fruits secs (noisette, noix de pécan) puis de fruits blancs mûrs (coing, rhubarbe) et une touche de miel. La finale est également d'une fraîcheur exceptionnelle, d'une belle longueur avec une jolie sucrosité. Un excellent Macon Azé qui ne manquera pas de vous charmer !
Ce Mâcon Azé « Sélection Prestige » est à déguster dès à présent ou dans les 6 à 7 ...

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce Mâcon Azé, 100 % Chardonnay, est issu de parcelles choisies et 10% de ce vin est élevé 12 mois en fûts de chêne afin de lui conférer une grande complexité. Pourvu d'une belle robe jaune aux reflets or, ce vin arbore un nez délicat et complexe sur du fruit bien mûr, des fleurs et des notes de coing et de miel très agréables.



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