

## CAVE D'AZÉ

### Mâcon-Azé 2021

22,50\$

\* Prix de détail suggéré



CAVE D'AZE

Code produit	13594952
Prix licencié	20.79\$
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 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

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  
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