

LA SOUFRANDIERE

La Carbonnode 2021

82,00\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15073190
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	71.28\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🍷	Couleur	Blanc
🕒	Durée de vieillissement	17 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine La Soufrandière est situé à Vinzelles, au Sud de la Bourgogne dans le Mâconnais, acquise par notre Grand-Père paternel en 1947. Nous y travaillons 4 ha de Pouilly-Vinzelles Climat « Les Quarts », 0,55 ha de Pouilly-Vinzelles Climat « Les Longeays » et 1 ha de Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père ».

Toutes nos vignes âgées de 33 à 80 ans et plus sont magnifiquement situées, Est, Sud-Est, en milieu et haut de coteau, fait d'arg

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa teinte légèrement orangée, son nez zesté et ouvert, il aura tout pour vous séduire en cassant les codes établis.

La Carbonnode se déguste à 12-14°C en apéritif ou avec des viandes blanches.

NOTES SUR LE PRODUIT

La Carbonnode est née de la contraction de (fermentation) Carbonique et de (Climat) «La Bonnode». Il s'agit donc d'une cuvée inédite de nos raisins de Chardonnay vinifiés en grappes entières, à la façon des rouges. Ainsi, après une macération de 9 jours à l'abri de l'air, les raisins ont été pressés puis le jus a fini de fermenter dans une pièce (228 litres).



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