

FRANCOIS VILLARD

Saint-Joseph Poivre et Sol 2021

59,25\$

* Prix de détail suggéré

FV **FRANCOIS VILLARD**
Cuisinier - Sommelier - Cœologue - Viticulteur

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14846841
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	51.44\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône septentrional
🏷️	Appellation	Saint-Joseph
🍇	Cépage(s)	Syrah 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	en fûts de 3 à 6 ans d'âge et cuves tronconiques.
🕒	Durée de vieillissement	16 mois
🍷	À boire	Potentiel de garde de 12 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

Vin à la robe grenat soutenu. Nez sur des arômes de fruits (Cerise), avec une note épicée. En bouche, le vin est gourmand et tout en finesse. Un Saint-Joseph très accessible sur sa jeunesse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendanges : 60% grappes entières. Informations parcellaires :

Ardoix, Chavanay, St-Pierre-de-Bœuf et achats de raisins.

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

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