

FRANCOIS VILLARD

Cour de récré Crozes-Hermitage 2022

55,00\$

* Prix de détail suggéré

FV **FRANCOIS VILLARD**
CÉVINS - CROZES-HERMITAGE - CROZES-HERMITAGE

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15084876
🏢	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	47.82\$
📦	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
🍇	Cépage(s)	Marsanne 85 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 15 %
🍷	Couleur	Blanc

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 plus de son étiquette originale, ce vin se dévoile par un nez très citronné. En bouche on retrouve des agrumes et des fruits exotiques.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes grandissent sur un sol composé de galets roulés, sable et argile, elles sont âgées d'une trentaine d'années. Les vins sont élevés pendant 11 mois sur lies sans soutirage et 100% en foudre.



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