

LA PASSION DES TERROIRS

45,25\$

* Prix de détail suggéré

Château Mazeyres Le Seuil de Mazeyres 2021

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	15229748
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	39.37\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Pomerol
	Cépage(s)	Merlot 68 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 28 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 4 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.9
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français et Cuves Inox (50%)

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Acteurs incontournables du secteur viticole de la région de Bordeaux, Lucien Lurton et ses dix enfants ont créé « Lucien Lurton & Fils » en 1993. L'entreprise est devenue « La Passion des Terroirs » en 1999, afin d'illustrer son solide attachement au terroir et l'engouement de toute une famille pour la vigne et le vin tout au long de son histoire, et ce, dans le but de devenir une maison de négoce à part entière à Bordeaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'attaque des Seuil de Mazeyres est onctueuse avec des notes souvent mentholées, épicées et fruitées. Le milieu de bouche est souple et juteux. La finale est fraîche et tonique. L'ensemble est harmonieux et fait du Seuil de Mazeyres un vin de plaisir à boire dès sa jeunesse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2015 et en biodynamie depuis 2018 – Membre de Biovin, vendanges manuelles en cagettes. Tri minutieux des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuve inox de 100 hl, thermo-régulée en continu. Filtration sur finesse de 10 microns. Mise en bouteille à l'aveugle. Vinification en France.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346

LEA FIGOLI
(450) 822-1363

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801

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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



Extractions douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve.

Élevage - 50 % en fûts et 50 % en cuves

Rendement moyen - 38 hectolitres par hectare

Production moye...



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