

DOMAINE LES GRANDS BOIS

26,65\$

* Prix de détail suggéré

DOMAINE LES GRANDS BOIS

Rasteau Cuvée Marc 2017

 Biologique

	Code produit	12531491
	Prix licencié	23.19\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Cépage(s)	Grenache 50 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 25 %
	Cépage(s)	Syrah 25 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.6 g/L
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Barriques de chêne français
	Durée de vieillissement	11 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Les Grands Bois s'étendant sur 46 hectares, est composé d'une mosaïque de parcelles et de terroirs. Réparti sur 7 communes, les vignes sont implantées à Sainte Cécile les Vignes, Lagarde-Paréol, Suze la Rousse, Tulette, Cairanne, Rasteau, Travaillan et situées en majeure partie sur des plateaux à 130 mètres d'altitude.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au Domaine Les Grands Bois chaque cuvée porte le prénom d'un membre du domaine ; celle-ci est la cuvée « du patron », née de grenache (50 %) complétée à parts égales de mourvèdre et de syrah. Un rasteau vigoureux, ouvert à l'olfaction sur les petits fruits confiturés (cassis, framboise), franc et direct en attaque, étayé par une solide charpente bâtie pour durer.

NOTES SUR LE PRODUIT

Très petits rendements de 20 Hl / Ha

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte manuelle à la vigne. Fermentation é levée 15 jours avec maîtrise des températures. Bouteillage en décembre.
STEVE MANUEL (450) 275-1346 Gestionnaire des ventes
LEA FROUIN (450) 822-1363 Montréal Est & Lanaudière
KARL DYKHE (514) 346-2801 Ouest-de-l'île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

