



FRANCOIS VILLARD

Condrieu Le Grand Vallon 2016

74,00\$

* Prix de détail suggéré

FV **FRANÇOIS VILLARD**
Cuisinier - Sommelier - Oenologue - Viticulteur

	Code produit	13158940
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	64.38\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône septentrional
	Appellation	Condrieu
	Cépage(s)	Viognier 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Fut de chêne 35% neuf
	Durée de vieillissement	11 mois
	À boire	jusqu'en 2014



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

Belle pureté d'expression du cépage viognier avec ce superbe condrieu dont l'élevage de 11 mois en fût de chêne (35 % neuf) a permis de lui conférer amplitude et volume.

- 97 Points -
Wine Spectator



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