

**SIMON BIZE**

## Savigny-lès-Beaune Aux Grands Liards 2011

**76,75\$**

\* Prix de détail suggéré

*Simon Bize & Fils*

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 13765011                            |
|    | Agent                    | Noble Sélection                     |
|    | Prix licencié            | 66.77\$                             |
|    | 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                   | Bourgogne                           |
|    | Sous-région              | Côte de Beaune                      |
|    | Appellation              | Savigny-lès-Beaune                  |
|   | Cépage(s)                | Pinot Noir 100 %                    |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine Simon Bize et fils est un domaine familial typiquement bourguignon : il n'est ni vaste (22 ha divisés en petites parcelles réparties sur de nombreuses appellations), ni trop petit, car sa production annuelle s'élève à environ 7000 caisses par année. Le style est résolument traditionnel (la rafle est toujours conservée et le chêne est utilisé avec parcimonie) et l'objectif est de produire des vins dotés d'un bon potentiel de garde.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle structure tannique, une définition plutôt masculine et un équilibre constant chaque année.

De très bonne garde, cette cuvée reflète parfaitement les vins de Savigny-lès-Beaune.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Cette vigne a la particularité d'avoir été plantée progressivement par les trois dernières générations du Domaine en 1939, 1950 et 1979.

En 2019 sera replantée une partie des vignes les plus anciennes.

La surface du vignoble est de 1,60 hectare et le sol est composé de calcaires, rougeâtres avec cailloutis argileux.



**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