

FRANCOIS VILLARD

Condrieu Les Terrasses du Palat 2017

80,00\$

* Prix de détail suggéré

FV **FRANCOIS VILLARD**
CHAMPAGNE - SAUVIGNON - CONDRIEU - SAUVIGNON

	Code produit	14114199
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	69.60\$
	Conditionnement	6x750ml
	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)	Viognier 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

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

Noté 17/20 par Olivier Poussier, le Condrieu Terrasses du Palat demeure l'un des vins de référence du domaine. Il conjugue plénitude de bouche et allonge de bouche racée. Droit, profond et tranchant le vin brille par sa chair mais également par son intensité.

NOTES SUR LE PRODUIT

La fermentation est faite en fûts, à basse température avec des levures indigènes. Le batonnage est réalisé 1 fois par semaine pendant 6 mois, puis l'élevage dure 11 mois sur lies sans soutirage. Les fûts sont composés à 15% de fûts neufs et le reste sont des fûts de 3 à 5 ans d'âge.



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