

LA PASSION DES TERROIRS

26,65\$

* Prix de détail suggéré

Château Macquin Saint-Georges-Saint-E milion 2016



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14309738
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	23.17\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
🏰	Appellation	Saint-Georges-Saint-Emilion
🍇	Cépage(s)	Merlot 80 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 10 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 10 %
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

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

Au nez, on y décèle de jolies notes de cassis et de framboises avec des nuances finement épicées. La bouche révèle un beau vin souple et dense, corsé avec des tannins murs et présents. Le millésime confère une belle fraîcheur soutenue par une finale sur la réglisse et le clou de girofle.

NOTES SUR LE PRODUIT

Co-plantation à 80 % de Merlot, 10% de Cabernet-Sauvignon et 10 % de Cabernet-Franc. L'âge moyen des vignes varie de 15 à 60 ans. Il est enherbé au milieu du rang pour diminuer la production et augmenter la qualité des sols en développant l'humus naturel.

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

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



Après une longue macération, le vin est écoulé et mis en cuve, une partie est mise en fût, l'autre béton, puis en barriques. S'ensuit un élevage de douze à dix huit mois avant d'être mis en bouteille.



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