



## LA PASSION DES TERROIRS

**26,65\$**

\* Prix de détail suggéré

### Château Macquin Saint-Georges-Saint-E milion 2016

Durable

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14263223
🏠	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  
**ÉLABORATION DU PRODUIT**

**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

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 bouteille, 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  
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