

## DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE

### Fleurie Bel-Air 2018

28,70\$

\* Prix de détail suggéré



 Nature  Biologique

|    |                          |                                     |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 0,00\$                              |
|    | Code produit             | 14377917                            |
| 📁  | Agent                    | Noble Sélection                     |
| \$ | Prix licencié            | 24.92\$                             |
| 🍷  | Conditionnement          | 12x750ml                            |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
| 📋  | Statut                   | Non disponible                      |
| 🍷  | Type de produit          | Vin tranquille                      |
| 🇫🇷 | Pays                     | France                              |
| 📍  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| 📍  | Région                   | Beaujolais                          |
| 🏷️ | Appellation              | Fleurie                             |
| 🍇  | Cépage(s)                | Gamay 100 %                         |
| 🍷  | Couleur                  | Rouge                               |
| 🔑  | Fermeture                | Liège                               |
| 🍷  | Type de vieillissement   | Cuve béton                          |
| 🕒  | Durée de vieillissement  | 11 mois                             |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine familial de la Grosse Pierre, créé par Georges Passot dans les années 1960, est situé sur les pentes granitiques de Chiroubles au cœur des crus du Beaujolais.

La superficie est de 9 ha de vignes sur trois crus.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez nous trouvons des notes de cerises croquantes, un beau floral et quelques touches d'épices.

En bouche le vin présente une belle finesse. Une belle complexité qui ne fait que se dévoiler au fil de l'aération. On y retrouve les arômes perçus au nez entremêlés de notes minérales.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelle de 0,45 ha exposée Est et à 320 m d'altitude. Les vignes sont âgées de 60 ans sur sol de granit rose. Macération semi-carbonique en grappes entières avec quelques petits remontages mais surtout en infusion pendant toute la durée de la vinification. Aucun d'intrant, départ spontané de la fermentation alcoolique avec les levures indigènes et sans sulfite ajouté. Élevage de 11 mois en cuve béton. Non collé, non filtré.



**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