

SIMON BIZE

Bourgogne "Les Perrières" 2018

50,75\$

* Prix de détail suggéré

Simon Bize & Fils

Code produit	14163628
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	44.15\$
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
Appellation	Bourgogne
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Blanc
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

Vigne située sur la colline surplombant le village de Savigny, géographiquement proche des Champlains. Pourtant, ce lieu-dit a une identité bien particulière de par son nom : Perrières qui signifie « tas de pierres » ou « carrière ». Le vin est structuré, tendu, ciselé et très long en bouche, complété d'une très belle minéralité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vigne située sur la colline surplombant le village de Savigny, géographiquement proche des Champlains. Pourtant, ce lieu-dit a une identité bien particulière de par son nom : Perrières qui signifie « tas de pierres » ou « carrière ».



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