

DOMAINE PIERRE ET L'ÉTOILE

31,50\$

* Prix de détail suggéré

Bis 612 2018

 Nature  Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14473036
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	27.23\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🍇	Cépage(s)	Chenanson 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	En cuves inox
🕒	Durée de vieillissement	10 mois



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Ce petit domaine de 4,5 hectares est créé en 2017 par Pierre Regnault. Il y travaille la vigne avec le plus grand respect de l'environnement afin de préserver au maximum l'intégrité des raisins et de retranscrire le plus fidèlement possible l'expression du terroir dans chacune de ses cuvées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur les fruits noirs et rouges croquants, la violette et le poivre. La bouche est croquante et fruitée avec une belle fraîcheur. Une légère structure tannique vient apporter de la personnalité. Belle finale sur le fruit.

Un vin qui trouve facilement sa place auprès d'un plateau de charcuteries.

NOTES SUR LE PRODUIT

Chenanson provenant de plusieurs parcelles âgées de 20 et 70 ans. Sols argilo-calcaires. Les travaux à la vigne sont effectués en fonction du calendrier lunaire. Vendanges manuelles.

Les raisins sont égrappés suivi d'une macération de 3 semaines en cuves inox. Levures indigènes, aucun intrant. Élevage de 10 mois en cuves inox pour laisser parler le fruit.

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