

PAULINE PASSOT

Chiroubles Grille-Midi 2018

37,75\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14452981
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	32.79\$
🏪	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	Chiroubles
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Gamay 100 %
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Pauline Passot a parcouru le monde avant de revenir sur sa terre natale, à Chiroubles, l'un des dix crus du Beaujolais, où elle cultive actuellement 1 hectare en conversion biodynamique. Un retour aux racines pour l'ancienne sommelière du restaurateur étoilé Pierre Orsi, de Lyon. En plus de sa parcelle Grille Midi, Pauline Passot a repris en fermage les 6 hectares de ses parents (domaine de la Grosse Pierre) en 2016.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Rubis étincelant

Nez : des notes de fruits noirs et rouges confiturés

Bouche : les tanins se développent tout en rondeur et la finale persiste longuement sur une touche d'épices.

- 17 Points -
Jancis Robinson

NOTES SUR LE PRODUIT

Jeune vigneronne récemment installée sur un micro domaine. Les vignes sont en conversion bio, tout petit rendement, vinification naturelle. Vinification sans SO2. 12 jours en remontage par jour par gravité. Fermentation Malo-Lactique 100%. 11 mois d'élevage en 1/2 Muids de 600 l et cuve inox. Pas de soutirage, ni collé, ni 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
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