



DOMAINE GRY-SABLON

24,85\$

* Prix de détail suggéré

Beaujolais-Villages blanc 2019

Durable

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14603380
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	21.57\$
🏠	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Beaujolais
📁	Appellation	Beaujolais Villages
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	Cuve inox
🕒	Durée de vieillissement	4 à 5 mois sur lies

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Première récolte du Domaine en Beaujolais-Villages Blanc: 2010.
La parcelle « Replat de Vavre », située à Emeringes, possède une aptitude parfaite pour la production de Beaujolais-Villages blanc. Le sol argilo-granitique nous apportant la structure et la finesse aromatique. La vigne est conduite en taille guyot simple sur une forte densité de plantation (8.000 pieds / ha). Le vignoble est en culture raisonnée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets dorés. Le nez offre des arômes subtils d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche présente un équilibre abouti entre fraîcheur, rondeur, et finesse. Gourmande, on y retrouve les arômes de fruits perçus au nez qui s'étirent sur une finale longue. Parfait sur des pétoncles poêlés ou bien une salade d'avocat et crevettes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes âgés de 15 ans provenant de la parcelle « Replat de Vavre » située à Emeringes. Sol argilo-granitique conférant structure et finesse

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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



en cuves inox à basse température. Une fois la malolactique effectuée, un élevage en fûts de chêne de 4 à 5 mois est réalisé en cuves inox.



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