

DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE

Fleurie Bel-Air 2018

 Nature  Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14597573
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	24.99\$
🍷	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.

28,75\$

* Prix de détail suggéré



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