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

RHONÉA

25,00$
* Prix de détail suggéré

Vacqueyras Fontimple 2020

Durable

Code produit	14294687
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	21.62$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Sous-région	Rhône méridional
Appellation	Vacqueyras
Cépage(s)	Grenache Noir 60 %
Cépage(s)	Syrah 20 %
Cépage(s)	Mourvèdre 20 %
Pourcentage d'alcool	15%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	2.7
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Cuve Béton
Durée de vieillissement	9 à 12 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Née de l'union des caves de Beaumes-de-Venise et de Vacqueyras au cœur du vignoble des Dentelles de Montmirail, Rhonéa est un collectif de plus de 400 artisans-vignerons.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Vacqueyras est immédiatement charmeur : son nez de petits fruits rouges et noirs frais, invite à la dégustation. La matière est certes concentrée, mais elle est une explosion de jus de fruits qui semblent crépiter dans une bouche conquise instantanément. Un mélange de fruits rouges et noirs fermentés, parsemés de quelques épices intenses, voilà la sensation laissée par ce vin tout en longueur, qui laisse présager de belles années d'évolution favorable. A carafer 1h avant de ...

NOTES SUR LE PRODUIT

Tirant son nom d'un quartier historique de l'appellation, ce vin incarne la richesse du terroir du Cru Vacqueyras. Le seigneur de Fontimple, amateur de bons vins, planta un jour de la vigne autour de son domaine et découvrit l'extraordinaire élégance et le soyeux remarquable de ses vins. Très vite, ses vins furent

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FICOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montérégie, 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

reconnus à travers les régions pour leur incroyable finesse, des vins suaves [illegible]x. Cuvaison de 16 à 20 jours à une température comprise entre 24 et 25°C. Remontage...

- 90 Points -
Wine Spectator

3 506707 014113

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
Montérégie, 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