

SIMON BIZE

Savigny-lès-Beaune Aux Grands Liards 2018

73,75\$

* Prix de détail suggéré

Simon Bize & Fils

	Code produit	14614409
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	64.16\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Beaune
	Appellation	Savigny-lès-Beaune
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine Simon Bize et fils est un domaine familial typiquement bourguignon : il n'est ni vaste (22 ha divisés en petites parcelles réparties sur de nombreuses appellations), ni trop petit, car sa production annuelle s'élève à environ 7000 caisses par année. Le style est résolument traditionnel (la rafle est toujours conservée et le chêne est utilisé avec parcimonie) et l'objectif est de produire des vins dotés d'un bon potentiel de garde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle structure tannique, une définition plutôt masculine et un équilibre constant chaque année.

De très bonne garde, cette cuvée reflète parfaitement les vins de Savigny-lès-Beaune.

NOTES SUR LE PRODUIT

Cette vigne a la particularité d'avoir été plantée progressivement par les trois dernières générations du Domaine en 1939, 1950 et 1979.

En 2019 sera replantée une partie des vignes les plus anciennes.

Surface 1,60 hectare.

Sols calcaires, rougeâtres avec cailloutis argileux.

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



- 90 Points -
Vinous

