

SIMON BIZE

103,75\$

* Prix de détail suggéré

Savigny-lès-Beaune Les Fournaux Premier Cru 2018

 Agriculture bio / En conversion

	Code produit	14614425
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	90.26\$
	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
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Cuves d'acier inoxydable
	Durée de vieillissement	12 mois

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

Un vin très expressif, généreux qui se dévoile rapidement. Une belle entrée en matière des 1er crus de Savigny-les-Beaune.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vigne plantée en 1962 et 1963

Surface : 1 hectare.

Origine : vignes situées à mi-coteau.

La terre est cultivée dans la partie supérieure et plus profonde dans la partie inférieure.

SYLVAIN GUISARD
(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



Selon la dégustation, le raisin sera décué puis pressé. Le jus est ensuite en cuve inox où il sera débourbé puis entonné en cave pour un élevage d'un an en moyenne.

Simon Bize & Fils



- 90 Points -
Wine Advocate



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