



DOMAINE CHARVIN

Châteauneuf-du-Pape
2016

146,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14093210
	Prix licencié	126.94\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône méridional
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache 85 %
	Cépage(s)	Vaccarèse noir 5 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 5 %
	Cépage(s)	Syrah 5 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.7
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	21 mois en cuve béton et 5 mois en bouteille
	À boire	Jusqu'en 2030

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Laurent Charvin est la 6ème génération de la famille sur la propriété fondée en 1851. Le domaine couvre 8 ha de Châteauneuf du Pape, 16 ha de Côtes du Rhône et IGP. La principale préoccupation doit être le travail dans les vignes. Le Domaine est certifié biologique depuis 2014

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin exhibant une couleur rubis foncé. Nez complexe d'où émanent des notes d'épices, de framboise, de violette et de réglisse. Prenez plaisir à savourer ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et muni de tannins charnus. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de poivre, d'olive noire et de mûre. Révélant une bouche ample, il persiste longuement dans une belle finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble est travaillé en culture biologique, avec travail du sol, taille gobelet pour les cépages autres que syrah. La vendange est manuelle avec un tri dès la parcelle.

CHRISTIAN LANGLOIS

(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD

(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE

(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS

(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER

(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



ÉLABORATION DU PRODUIT

Après léger foulage, la vendange est mise en cuve sans éraflage. Des remontages sont effectués tous les jours avec aération afin de favoriser les extractions de la manière la plus douce possible. Les températures sont contrôlées avec une possibilité de réfrigération si nécessaire. Les vinifications durent 17 à 21 jours en fonction des années. Le vin ne subit aucune filtration. Il est mis en bouteilles au bout de 21 mois.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie