



CHATEAU FORTIA

Châteauneuf-du-Pape
2019

41,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11171286
	Prix licencié	35.53\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	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 50 %
	Cépage(s)	Syrah 25 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 25 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.4
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Château Fortia est une des plus vieilles propriétés de Châteauneuf-du-Pape. Ce domaine passe entre les mains de différents propriétaires, les Fortia, Gondi et Seguin, avant d'être reprise par Hippolyte Bernard le Saint en 1890. Avec l'implication de son gendre, Pierre le Roy de Boiseaumarié, Châteauneuf-du-Pape devient officiellement une appellation d'origine contrôlée en 1936.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis à reflets violets. Nez intense de confiture de fraise, de fruits rouges frais. Délicatement épicé. La bouche est onctueuse, avec un beau volume soutenu par du gras et une ossature tannique puissante. On retrouve les notes fruitées, légèrement kirschées. La finale rappelle la réglisse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Robe brillante, or pâle, à légers reflets verts. Nez puissant, à forte dominante florale et fruitée exotique : petites fleurs blanches, jasmin, litchi. Agrumes frais.



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