



ÉQUIS

Domaine des Lises
Equinox
Crozes-Hermitage 2017

27,90\$

* Prix de détail suggéré

equis

	Code produit	12590845
	Prix licencié	24.23\$
	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 septentrional
	Appellation	Crozes-Hermitage
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Métal vissé
	Type de vieillissement	50% inox, 50% en fût usagé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Bien que son père Alain soit l'une des grosses pointures de l'appellation crozes-hermitage, Maxime Graillot préfère voler de ses propres ailes. Avec une solide expérience acquise à l'étranger en poche, il démarre sa propre structure en 2003.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ses arômes de lardé fumé, preuve d'une superbe maturité de la syrah, se mêlent à des notes de fruits rouges et noirs et nous plongent littéralement dans une matière soyeuse aux tanins fins et équilibrés. On se régale de ce Crozes-Hermitage juteux et plein de fruits à la longueur d'une vive intensité sur des notes poivrées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Élaboré à partir de jeunes vignes de syrah à 100%. Les raisins sont éraflés et fermentés en cuves béton. La cuvaison est de 10 à 12 jours ce qui est juste assez pour faire valoir le fruit croquant du raisin. Le vin est élevé 6 mois à 50% en cuve Inox et 50% en fût usagé.



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, Montréal