



DOMAINE DU MONTEILLET

Les Grandes Places
Côte-Rotie 2011

195,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	11899277
	Prix licencié	169.60\$
	Conditionnement	6x750ml
	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 septentrional
	Appellation	Côte Rôtie
	Cépage(s)	Syrah 98 %
	Cépage(s)	Viognier 2 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.5
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	38 mois dans 6 barriques neuves de chêne français
	À boire	Jusqu'en 2030

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis le XVIème siècle, le domaine du Monteillet appartient à la famille de Villard dont le plus célèbre représentant est Louis Hector, duc de Villard, maréchal de France de Louis XIV (1653-1734).

Patiemment, progressivement, les ancêtres de Stéphane Montez, vignerons, mariniers, tonneliers, animés par l'amour du Rhône et le travail de la vigne, rachètent parcelle par parcelle les terres du domaine.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur très sombre. Au nez nous avons des parfums intenses de fruits noirs (cassis, myrtille, pruneau), des notes fumées (tourbe), mentholé (laurier). La bouche est d'une grande profondeur, les tanins sont serrés mais bien fondus grâce au long élevage. Finale longue et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Cette cuvée tire son nom d'une minuscule parcelle (0,39 ha) « Les Grandes Places » qui est plantée sur un des meilleurs terroirs de l'appellation.

Ces vins sont des vins de France, ils sont produits par sa propre exploitation. Les vins sont produits par sa propre exploitation. Les vins sont produits par sa propre exploitation.

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

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

FREDERIC LAMOTTE
(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

Eraflage total. Pigeage et remontage des jus pendant 4 à 5 semaines.

Fermentation longue et progressive. Pressurage à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage de 38 mois dans 6 barriques neuves de chêne français.



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