



DOMAINE DE MARCOUX

Châteauneuf-du-Pape
Blanc 2021

 Biologique

	Code produit	13382044
	Conditionnement	750x(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)	Roussanne 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les parcelles du domaine, sont disséminées dans plusieurs quartiers de l'appellation et donc bénéficient de toutes les nuances d'un terroir argilo-calcaire. Depuis 1991 le vignoble est cultivé en agriculture biologique. Tout le travail que l'équipe effectue, par la bio et la bio-dynamie, sur la santé du sol et de la plante, ainsi que les petits rendements, donnent de merveilleux résultats. Nos vins ont des tanins plus fins, plus souples.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez nous relevons des arômes de pêche mielleuse, de fleurs d'acacia, de brioche et de nombreuses notes épicées. Le palais est moyennement corsé, la bouche est ronde et élégante, l'acidité est bien intégrée et la finale est excellente.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage et débourbage. Fermentation à 17 °C. Pas de fermentation malolactique sur le blanc. Elevage sur lies pendant 7 mois, puis mise en bouteille.

76,50\$

* Prix de détail suggéré

DOMAINE
de
MARCOUX



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