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

VINS JEAN-LUC COLOMBO

La Dame du Rouet Coteaux d'Aix en Provence 2018

62,75$
* Prix de détail suggéré

Code produit	14057577
Prix licencié	54.34$
Conditionnement	6x1500ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Provence
Appellation	Coteaux d'Aix-en-Provence
Cépage(s)	Syrah 40 %
Cépage(s)	Cinsault 40 %
Cépage(s)	Grenache 20 %
Couleur	Rosé
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	5 mois en cuve Inox
À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Son rêve de devenir vigneron se concrétise dans les années 1980, par l'acquisition de son premier vignoble, coteau granitique planté de vieilles vignes de syrah surplombant le village de Cornas. De là naît le premier millésime du Cornas "Les Ruchets" 1987, qui devient la cuvée phare des vins Jean-Luc Colombo.

NOTES DE DÉGUSTATION

Assemblage subtil de Syrah, Cinsault et Grenache provenant des terres au nord de la côte bleue, sur les abords de l'étang de Berre. La Dame du Rouet est un rosé de gastronomie: délicat, majestueux et tenace. Il se mariera avec les spécialités marseillaises comme la soupe au pistou, un agneau frotté à l'ail avec un tian de courgette.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La méthode traditionnelle de rosé de "saignée" est utilisée. Récolté avec une intervention minimale, pas d'égrappage et une fermentation immédiate à une température très fraîche de 24 ° C (61 ° F) pendant 10 jours. Aucune fermentation malolactique pour conserver la fraîcheur et l'acidité.

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

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile 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