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

DOMAINE DE MARCOUX

Raisin de Loup

19,45$
* Prix de détail suggéré

DOMAINE de MARCOUX

Biologique



Code produit	**13742370**
Prix licencié	**16.88$**
Conditionnement	**12x750ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Non disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**France**
Désignation réglementée	**Vin de France**
Région	**Vallée du Rhône**
Cépage(s)	**Grenache**
Cépage(s)	**Syrah**
Cépage(s)	**Caladoc**
Couleur	**Rouge**
Fermeture	**Liège**
À boire	**À boire**

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

C'est un vin rouge frais, moyennement corsé, explosant d'arômes de cerises noires et de notes d'épices et d'anis qui ajoutent de la complexité aux tannins souples en finale. C'est un vin charmant, gourmand et équilibré.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le domaine possède deux parcelles de vin de table au sud du village. Pas de cailloux roulés, que du limon, des terres d'alluvions. C'est dans ce quartier que traditionnellement, les vignerons avaient leur vigne de vin de table. D'ailleurs les parcellaire est très morcelé, chacun voulant garder un bout de vigne pour faire "son vin de table"

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cette langue de terre située entre fleuve et galets est propice à la culture du vin de France, autrefois nommée vin de table.
Agriculture biologique, travail du sol, vendanges manuelles en caisses de 50 kg, tri des raisins à la vigne et à la cave. Egrappage, foulage et levures indigènes et remontage quotidien. L'élevage se fait en cuves béton. Mise en bouteilles se fait en général 6 mois après la récolte.

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

JULIEN BIRON
(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