



## DOMAINE DE MARCOUX

**47,50\$**

\* Prix de détail suggéré

Châteauneuf-du-Pape  
Les Petits Cailloux 2011

 Biologique  Biodynamique

	<b>Code produit</b>	<b>13784633</b>
	<b>Prix licencié</b>	<b>41.28\$</b>
	<b>Conditionnement</b>	<b>12x750ml</b>
	<b>Type d'approvisionnement</b>	<b>Importation privée</b>
	<b>Statut</b>	<b>Non disponible</b>
	<b>Type de produit</b>	<b>Vin tranquille</b>
	<b>Pays</b>	<b>France</b>
	<b>Désignation réglementée</b>	<b>Appellation origine contrôlée (AOC)</b>
	<b>Région</b>	<b>Vallée du Rhône</b>
	<b>Sous-région</b>	<b>Rhône méridional</b>
	<b>Appellation</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape</b>
	<b>Cépage(s)</b>	<b>Grenache 80 %</b>
	<b>Cépage(s)</b>	<b>Mourvèdre 10 %</b>
	<b>Cépage(s)</b>	<b>Syrah 7 %</b>
	<b>Cépage(s)</b>	<b>Cinsault 3 %</b>
	<b>Couleur</b>	<b>Rouge</b>
	<b>Sucre</b>	<b>Sec</b>
	<b>Fermeture</b>	<b>Liège</b>
	<b>À boire</b>	<b>Jusqu'en 2021</b>

### 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

Il possède une belle robe rouge grenat. Au nez, on découvre des notes de fruits noirs compotés, de viande séchée et de réglisse. La bouche est ample et puissante avec des arômes de cerise kirschée, de pruneau, de jambon sec. L'influence du Mistral sur les parcelles très ensoleillées de ce cru lui apporte une belle fraîcheur. La finale est intense et longue. Un grand vin rouge du soleil a déguster dès à présent.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le terroir date de l'époque des glaciations quaternaires où le Rhône a migré d'Est en Ouest pour venir à sa position actuelle et former les hautes et larges terrasses de l'appellation. Le matériel alluvial est un cailloutis rhodanien d'origine alpine composé de galets et de divers, roches cristallines, éléments siliceux. Les merles, noirs, blancs et secondaires et tertiaires du Quaternaire ont été déposés de Montélie à Gâtineau.

**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 588-7884  
Rive-Nord, Mascouche  
Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Québec  
Gatineau

**FREDERIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montreal, Québec  
Gatineau

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montréal

**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  
sédiments.



## 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