



## CHATEAU FORTIA

Châteauneuf-du-Pape  
2019

**41,00\$**

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 11171286                            |
|  | Prix licencié            | 35.53\$                             |
|  | Conditionnement          | 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)                | Grenache 50 %                       |
|  | Cépage(s)                | Syrah 25 %                          |
|  | Cépage(s)                | Mourvèdre 25 %                      |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Taux de sucre            | 2.4                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Château Fortia est une des plus vieilles propriétés de Châteauneuf-du-Pape. Ce domaine passe entre les mains de différents propriétaires, les Fortia, Gondi et Seguin, avant d'être reprise par Hippolyte Bernard le Saint en 1890. Avec l'implication de son gendre, Pierre le Roy de Boiseaumarié, Châteauneuf-du-Pape devient officiellement une appellation d'origine contrôlée en 1936.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis à reflets violets. Nez intense de confiture de fraise, de fruits rouges frais. Délicatement épicé. La bouche est onctueuse, avec un beau volume soutenu par du gras et une ossature tannique puissante. On retrouve les notes fruitées, légèrement kirschées. La finale rappelle la réglisse.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Robe brillante, or pâle, à légers reflets verts. Nez puissant, à forte dominante florale et fruitée exotique : petites fleurs blanches, jasmin, litchi. Agrumes frais.



**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