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

ÉQUIS

Domaine des Lises
Equinoxe
Crozes-Hermitage 2017

27,90$
* Prix de détail suggéré



Code produit	12590845
Prix licencié	24.23$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Sous-région	Rhône septentrional
Appellation	Crozes-Hermitage
Cépage(s)	Syrah 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Métal vissé
Type de vieillissement	50% inox, 50% en fût usagé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Bien que son père Alain soit l'une des grosses pointures de l'appellation crozes-hermitage, Maxime Graillot préfère voler de ses propres ailes. Avec une solide expérience acquise à l'étranger en poche, il démarre sa propre structure en 2003.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ses arômes de lardé fumé, preuve d'une superbe maturité de la syrah, se mêlent à des notes de fruits rouges et noirs et nous plongent littéralement dans une matière soyeuse aux tanins fins et équilibrés. On se régale de ce Crozes-Hermitage juteux et plein de fruits à la longueur d'une vive intensité sur des notes poivrées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Élaboré à partir de jeunes vignes de syrah à 100%. Les raisins sont éraflés et fermentés en cuves béton. La cuvaison est de 10 à 12 jours ce qui est juste assez pour faire valoir le fruit croquant du raisin. Le vin est élevé 6 mois à 50% en cuve Inox et 50% en fût usagé.

0 873922 009365

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

JULIEN BIRON
(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