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

DOMAINE DE LA MORDORÉE

La Reine des Bois Lirac Blanc 2018

41,50$
* Prix de détail suggéré

DOMAINE DE LA MORDORÉE

Biologique

Code produit	14199954
Prix licencié	35.98$
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 méridional
Appellation	Lirac
Cépage(s)	Grenache Blanc 35 %
Cépage(s)	Clairette 25 %
Cépage(s)	Roussanne 15 %
Cépage(s)	Viognier 10 %
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
À boire	Jusqu'en 2025

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Entreprise familiale crée en 1986 par Francis DELORME et son fils Christophe, le Domaine de la Mordorée regroupe un vignoble de 50 hectares en vallée du Rhône sud. L'exploitation est morcelée en 38 parcelles réparties sur 8 communes. En 30 ans, Christophe Delorme a hissé le Domaine au niveau des plus grands.
Le Domaine est Bio en totalité avec une approche Biodynamique dans les terres et en cave.

NOTES DE DÉGUSTATION

À l'œil, le vin déploie une robe or à reflets verts et brillants. Au nez, il dévoile un bouquet riche de fruits blancs, de pêche jaune, d'abricots, de poire, de violette et d'ananas. En bouche, le vin est rond, parfumé avec des saveurs d'agrumes assez persistantes.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération pelliculaire et pressurage direct avec contrôle des températures. Fermentation en fûts de chêne pour 30 % du volume total. Elevage en fût pour une partie, le reste en cuve. Collage et filtration avant mise en bouteille.

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