

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

76,21\$

* Prix de détail suggéré

Vin de Monsieur le Baron de Montfaucon 2016

\$	Frais de service	11,21\$
	Code produit	14748984
\$	Prix licencié	65.01\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône méridional
📁	Appellation	Lirac
🍇	Cépage(s)	Grenache 20 %
🍇	Cépage(s)	Cinsault 15 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 10 %
🍇	Cépage(s)	Carignan 10 %
%	Pourcentage d'alcool	15%
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Montfaucon se trouve face à Châteauneuf-du-Pape, de l'autre côté du Rhône. Nos vignes sont réparties entre Montfaucon et les deux communes avoisinantes, Roquemaure et St-Geniès-de-Comolas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Laissez le vin un petit moment pour qu'il s'ouvre - les arômes qui apparaissent sont envoûtants! L'intensité et la multitude de parfums sont en accord avec la multitude des cépages, la pinède, le myrte, les fruits noirs écrasés (mûrs, myrtilles, cassis), aïrelles, poivre blanc... et de la fraîcheur des notes mentholées. La bouche est ample et tenue par des jolis tannins droit. Les notes de fruits rouges frais (groseilles, aïrelles) sont suivies par des notes plus intenses de pinè...

NOTES SUR LE PRODUIT

L'hiver particulièrement doux et le printemps pluvieux, suivi d'un été extrêmement sec, nous a donné quelques inquiétudes pour ce millésime... Les rendements étaient faibles en raison de la sécheresse; nous n'avons pas eu une seule goutte de pluie entre la mi-juin et la mi-septembre. Les cépages à maturité précoce ont été de ce fait très concentrés, mais - heureusement - les cépages plus tardifs ont pu augmenter leur volume avec la pluie de septembre. L'inquiétude s'est transf...

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins proviennent de nos plus belles parcelles en Cru Lirac. Tous les cépages rentrent en co-fermentation dans une seule cuve. La fermentation démarre doucement avec les levures indigènes permettant une macération pré-fermentaire. La durée totale de cuvaison est de trois à quatre semaines. Le vin suit une élevage de deux ans en barriques de deux à cinq vin et un an en cuve béton. Le vin est disponible après minimum un an en bouteille.



- 94 Points -
Jeb Dunnuck

- 92 Points -
Decanter

- 91 Points -
Wine Enthusiast