

DOMAINE COMTE
GEORGES DE VOGÜÉ

1221,00\$

* Prix de détail suggéré

Musigny Blanc Grand
Cru 2018

	Code produit	14548472
	Prix licencié	1061.85\$
	Conditionnement	3x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Nuits
	Appellation	Musigny
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	A boire entre 2022 et 2045

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Implanté à Chambolle-Musigny, ce domaine est l'une des propriétés majeures de la Côte-d'Or. Il possède la plus grande superficie en Musigny, complétée par quelques crus magnifiques comme le chambolle-musigny Les Amoureuses, le bonnes-mares, ainsi qu'un rare musigny blanc (déclassé en bourgogne blanc entre 1993 et 2015, suite à la replantation). Les vignes de Musigny (rouge) de moins de 25 ans sont repliées en Chambolle-Musigny premier cru.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin étonnant est d'une couleur argentée lucide. Son magnifique bouquet présente des parfums de thym citronné, de mirabelle, de zeste d'orange et des touches de pierre concassée, qui lui confèrent énergie et tension. Une note mentholée émerge avec le temps dans le verre. La bouche est très bien équilibrée avec des notes de pêche, de citron caillé, d'amande et de praline. Pas exotique mais sensuel et magnifiquement défini.

Accompagne très bien le caviar, terrine de ris de veau...

NOTES SUR LE PRODUIT

Vinous : 97 points

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

SELECTIONS
OENO

Le Musigny Vieilles Vignes Blanc Grand Cru 2018, qui est élevé dans 20% de chêne neuf



- 97 Points -
Vinous

