

DOMAINE COMTE
GEORGES DE VOGÜÉ

921,50\$
* Prix de détail suggéré

Bonnes-Mares Grand
Cru Rouge 2018

	Code produit	14548464
	Prix licencié	801.47\$
	Conditionnement	6x750ml
	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	Bonnes-Mares
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	A boire entre 2025-2060

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

Le Grand Cru Bonnes-Mares 2018 est d'un pourpre profond et limpide. Il possède un bouquet paradisiaque offrant des arômes précoces mais détaillés de myrtille, de cerise noire, de pétale d'iris écrasé et de calcaire broyé. La bouche est moyennement corsée avec une ouverture nerveuse, influencée par la mer, une pointe de coquilles d'huîtres écaillées infusant le fruit noir et la myrtille, menant à une finale détaillée, tendue et légèrement épicée. Une longue queue de poivre bl...

NOTES SUR LE PRODUIT

Vinous : 98 points
Tim Atkin : 95 points

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le terroir ici est plus argileux (Morey a plus de marne et de calcaire) pour un vin plus velouté, plus rond,

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

SELECTIONS
ôENô

avec des arômes caractéristiques de violettes et de fleurs sauvages.



- 98 Points -
Vinous

- 95 Points -
Tim Atkin MW

