

PIERRE VIDAL

27,73\$

* Prix de détail suggéré

Plan de Dieu, CDR Villages 2020

\$	Frais de service	4,08\$
	Code produit	14912406
\$	Prix licencié	23.66\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône méridional
📁	Appellation	Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu
🍇	Cépage(s)	Grenache 60 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 30 %
🍇	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🥄	Taux de sucre	1.8

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire débute officiellement en 2010, mais les fondations de la Winerie Pierre Vidal sont plus anciennes. Une passion du vin venue de l'enfance et transmise par mon père. Formé sur les bancs et les terres bourguignonnes, j'ai débuté par un cursus technique avec un diplôme d'œnologue, et poursuivi ensuite ma formation par une approche commerciale au Mastère en Commerce International des Vins et Spiritueux de Dijon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, nez intense aux parfums de fruits mûrs, de cassis et de framboise. Bouche ronde, souple, qui amène de douces saveurs de mûre, de figue et d'épices.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin, rigoureusement assemblé par nos soins, est issu des meilleures parcelles conduites en Agriculture Biologique que nous avons sélectionnées et vinifiées sur l'appellation Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu. La philosophie de la gamme "Pierre Vidal-Vins Bio" s'exprime au travers d'une véritable démarche d'engagement pour le respect de l'environnement axée sur la protection des sols et le maintien de la biodiversité du vignoble.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

SELECTIONS
ôENô

Vinification traditionnelle, fermentation alcoolique en cuve inox, macérations post-fermentaires pendant 15 jours à 3 semaines. Fermentation malolactique. Elevage pendant 5 mois, dont 30% en fût 70% en cuve inox.

