

## CHÂTEAU DE MONTFAUCON

32,01\$

\* Prix de détail suggéré

## Côtes du Rhône Blanc 2021

\$	Frais de service	4,71\$
	Code produit	14733951
\$	Prix licencié	27.31\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	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
🍇	Cépage(s)	Clairette 70 %
🍇	Cépage(s)	Grenache 20 %
🍇	Cépage(s)	Viognier 10 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Blanc
💧	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

Les notes charmantes au nez nous amènent dans l'univers de la Clairette. Nous trouvons des notes fruités de mirabelle et pêche blanche. Après ouverture des arômes de fleur d'oranger, fenouil, anis et amande se révèle sur un fond de notes salines. La bouche est tout aussi charmante! Le vin est équilibré entre sa minéralité et ses arômes (fleur d'oranger, pâte d'amandes, pamplemousse confit). La fraîcheur encadre parfaitement le volume du vin et donne une belle tension. Le vi...

### NOTES SUR LE PRODUIT

Issu majoritairement de vieilles vignes de Clairette, assemblé à du Viognier et du Grenache blanc, ce vin vous enchantera par sa minéralité, son intensité aromatique et sa fraîcheur. L'aquarelle sur l'étiquette, qui date du début du 19ème siècle, représente le château du Baron de Montfaucon qui surplombe la rive droite du Rhône.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Pressurage direct suivi par débourage à froid pendant 12 à 18 heures. Elevage de 8

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990  
mois en cuve béton avant mis en bouteille.

SELECTIONS  
ôENô

