

## CHÂTEAU DE MONTFAUCON

### Lirac Rouge 2020

**33,59\$**

\* Prix de détail suggéré

\$	Frais de service	4,94\$
	Code produit	14749127
\$	Prix licencié	28.66\$
	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 60 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 30 %
🍇	Cépage(s)	Cinsault 10 %
%	Pourcentage d'alcool	15%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

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

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez révèle un vin avec une belle maturité et intensité, mais sans lourdeur. La sensation est veloutée avec des parfums de mûres et cerises, des soupçons de notes de sous-bois, cumin et poivre s'ajoutent à la complexité. L'aération révèle des nuances charmant de l'eau de rose. La bouche présente un bel équilibre entre générosité et gourmandise. Les tannins sont délicats. Les notes de cerises et de mûres se nuances à des arômes de laurier qui donne une sensation de fr...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Depuis le premier millésime ce vin a trouvé une place solide dans notre gamme des vins. Cette cuvée a vu le jour suite aux dégustations de nos Lirac élevés uniquement en cuve. Nous étions impressionnés par l'expression intense de fruits que ce terroir de Cru peut offrir. Nous élaborons cette cuvée pour mettre en avant l'élégance et la complexité de l'appellation. L'étiquette est une aquarelle de Montfaucou des années 1830. Les deux enfants dans le tableau sont le jeune Bar...

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et éraflé totalement. Fermentation de 6 à 8 jours suivi d'une macération post

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

SELECTIONS  
**ôENô**

fermentaire, soit une cuvaison totale de 15 jours. Mis en bouteille après vingt mois d'élevage en cuve  
béton.

