

## FAMILLE COULON

35,47\$

\* Prix de détail suggéré

### Rouget 2021

 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	5,22\$
	Code produit	15258371
\$	Prix licencié	30.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏠	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	VSIG
🍇	Cépage(s)	Grenache Blanc 25 %
🍇	Cépage(s)	Grenache gris 25 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 25 %
🍇	Cépage(s)	Cinsault
🍇	Cépage(s)	Grenache Noir
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0 à 4
🔑	Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Micro cuvée, seulement 1200 Bouteilles produites

La famille Coulon est une société de négoce situé à Châteauneuf -du-Pape créé par la nouvelle génération de la famille Beurenard. Ils font des vinifications naturelles sur de l'achat de raisins certifié en biodynamie.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Le millésime 2021 a été marqué par un hiver doux, ce qui a entraîné un débourrement précoce de la végétation. Cependant, un épisode de gel printanier s'est produit, provoquant des températures très basses et entraînant une perte de récolte significative. L'été a été chaud avec des nuits fraîches et quelques pluies, favorisant une maturation prometteuse des raisins.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont récoltés dans un rayon de 30 km autour du domaine et proviennent exclusivement des terroirs et appellations de la Vallée du Rhône méridionale : AOC Côtes-du-Rhône, AOC Côtes-du-Rhône villages, AOC Ventoux. Nous faisons le choix de les déclasser en Vin de France, cela nous offre une liberté incomparable d'assembler terroirs et cépages afin de créer des vins complexes et singuliers, reflets d'une région et d'une audace assumé.

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

SELECTIONS  
**ôENô**

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Co-fermentation de 9 cépages en vendanges entières pendant 8 jours (Grenache blanc, Grenache gris, Roussanne, Ugni blanc, Marsanne, Viognier, Cinsault, Grenache noir, Carignan)

Affinage en barrique de quelques années et cuve en béton pendant 4 mois.

