

CHÂTEAU PUYFROMAGE

18,70\$

* Prix de détail suggéré

Puyfromage Blanc Entre-Deux-Mers 2020

 Durable  En conversion

	Code produit	13576594
	Prix licencié	16.26\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 20 %
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 20 %
	Cépage(s)	Sémillon 45 %
	Cépage(s)	Muscadelle 15 %
	Pourcentage d'alcool	11,5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,2
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Elevage en cuve inox pendant 3 mois
	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le château Puyfromage est la propriété de 4 frères (Yves, Francis, Philippe et Frédéric Marque) issus d'une famille dont les ancêtres ont été tonneliers, fabricants de matériels de chai, viticulteurs et négociants en vins. Leur grand-père, Abel Albert, a fait l'acquisition du Château Puyfromage en 1943. Les 4 frères s'engagent aujourd'hui à partager l'expression authentique du terroir du château, de ses raisins et de ses vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle, reflets argentés brillants. Nez de raisin frais, de citronnelle, d'abricot sec, de fleurs des champs. Bouche ronde, soyeuse, pulpeuse dévoilant une texture souple. Le fruit est bien vivant, la vivacité salivante. Vin plaisir, de tapas.

Vin à boire en apéritif L'accord mets/vin :

Vin à boire en apéritif et en accompagnement des fritures, de viande blanche et de volaille. Excellent avec des fruits de mer, des fromages et des salades

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

SELECTIONS
ôENô

NOTES SUR LE PRODUIT

Médaille d'or à l'International Challenge 2020 de Guilbert et Gaillard

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération pelliculaire, fermentations thermorégulées, filtration des bourbes, élevage sur lies fines pendant 2 mois avec bâtonnage.



OR
Gilbert & Gaillard Wine
Guide