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

SELECTIONS ÕENÕ

UNION DES VIGNERONS SAINT-POURCAIN

Les Deux Clochers 2018

18,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	895953
Prix licencié	15.65$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée de la Loire
Appellation	Saint-Pourçain
Cépage(s)	Gamay 75 %
Cépage(s)	Pinot Noir 25 %
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	1,9
Fermeture	Liège
À boire	A boire d'ici 4 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le vignoble de Saint-Pourçain se situe au cœur de la France dans le Bourbonnais, en Auvergne, région authentique et pittoresque.

L'Union des Vignerons de Saint-Pourçain peut compter sur le dynamisme et la volonté de ses 62 vignerons pour contribuer à la valorisation de ses 400 hectares de vignoble sur l'aire d'appellation des vins de Saint-Pourçain.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe rouge-cerise.
Arômes élégants de griotte, cassis, fruits noirs relevés d'une pointe épicée de poivre et de coriandre.
Bouche agréable et fruitée, souple. Belle persistance aromatique de fruits rouges et noirs.

Vin convivial qui s'apprécie à une température de 14°C, avec des charcuteries, des viandes blanches, mais également à l'apéritif ou en dessert sur des salades de fruits rouges.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges et vinification séparées de chaque cépage. Macération pré fermentaire de 24 heures. Vinification thermo régulée à 30°C en début de fermentation alcoolique, puis maîtrise de la température vers 25°C pour développer et conserver le maximum d'arômes de fermentation. Macération à chaud (28°C) pendant 2 jours après fermentation alcoolique.

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

SELECTIONS
ÕENÕ

Les Gamays ont une cuvaison totale de 5 jours, celle des Pinots Noirs est de 7 jours. Les remontages et les pigeages 2 à 3 fois pa...



3 257731 214702