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

SELECTIONS ÕENÕ

BERNARD FOUQUET

Domaine des Aubuisières Le Marigny Vouvray 2021

24,25$
* Prix de détail suggéré

Durable

Code produit	11428213
Prix licencié	21.06$
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
Sous-région	Touraine
Appellation	Vouvray
Cépage(s)	Chenin Blanc 100 %
Pourcentage d'alcool	12.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	4
Fermeture	Liège
À boire	À boire après passage en carafe, ou il peut vieillir 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

De 1936 à aujourd'hui, les actualités du Domaine sont nombreuses !
Croissance de l'équipe, développement économique et technologique, acquisition de nouveaux terroirs, engagements en faveur du développement durable, perfectionnement de la vinification... Autant de moments forts qui ont marqué et marquent la vie du Domaine des Aubuisières. Une histoire riche depuis la reprise des 6 hectares par Bernard qui a fait du Domaine ce qu'il est aujourd'hui!

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un bel or. Nez assez discret, touche minérale, de cave et de pêche après agitation. Bouche alerte, dotée d'une agréable vivacité qui met en valeur les parfums. Un chenin jeune, complexe, qui demande du temps ou bien un passage en carafe.
Accord mets et vin:
Poissons grillés, crustacés et poissons en sauce.

NOTES SUR LE PRODUIT

Gilbert & Gaillard International Challenge 2020 médaille d'or millésime 2019

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

SELECTIONS
ŌENŌ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après le débourbage, les fermentations se déroulent en fûts de chêne ou en cuves thermorégulées : Fermentation en cuves thermorégulées pour les vins de base destinés aux vins pétillants, certains vins secs et tous les vins demi-secs. Après la fermentation alcoolique des vins secs, l'élevage se fait sur lies fines avec bâtonnage pour les barriques et remontage pour les cuves.

BERNARD FOUQUET
DOMAINE DES AUBUISIÈRES