



DOMAINE DE LA GARENNE

37,00\$

* Prix de détail suggéré



Mâcon-Azé 2020

	Code produit	14996443
	Prix licencié	32.15\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Maconnais
	Appellation	Mâcon-Azé
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Beaumont a repris le Domaine de la Garenne sur les coteaux d'AZÉ en 2008. Ce vignoble est remarquablement exposé sur un coteau sud-est à deux lieues de Cluny, foyer de la pensée chrétienne au Moyen-Age. Le célèbre cépage Chardonnay, du nom d'un village voisin, produit, depuis les moines bénédictins du XIème siècle, un vin blanc subtilement fruité, généreux et équilibré.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune vif. Le nez est très minéral avec des notes de poivre blanc et une pointe fumée. En bouche, le vin est ample et fruité avec des arômes d'ananas. Sa finale est minérale.
Accords avec viande blanches et fromage

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes ont été plantées en 1986, situées sur la commune d'Azé, exposées Sud-Est sur une voûte calcaire. Localisées sur les hauteurs (vignes les plus élevées) de la commune d'Azé, celles-ci bénéficient d'un très bel ensoleillement.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés à la main, triés manuellement et égrappés.
La fermentation malolactique est effectuée à 100%. Le vin est élevé pendant 12 mois à 100% en cuve



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie