



# BLASON DE BOURGOGNE

## Mâcon-Villages 2020

**19,60\$**

\* Prix de détail suggéré



**BLASON DE BOURGOGNE**  
FAMILLE DE VIGNERONS

|    |                          |                                     |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 10667423                            |
| \$ | Prix licencié            | 18.26\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier                |
| 📅  | Statut                   | Disponible                          |
| 📍  | Type de produit          | Vin tranquille                      |
| 🇫🇷 | Pays                     | France                              |
| 📄  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| 📍  | Région                   | Bourgogne                           |
| 📍  | Sous-région              | Maconnais                           |
| 📍  | Appellation              | Mâcon Villages                      |
| 🍇  | Cépage(s)                | Chardonnay 100 %                    |
| 🍷  | Couleur                  | Blanc                               |
| 🔴  | Sucre                    | Sec                                 |
| 📄  | Taux de sucre            | 2.1                                 |
| 🔑  | Fermeture                | Liège                               |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Cette très importante société de négoce de la Bourgogne ne représente pas moins de 800 vignerons entre Chablis et Mâcon, reflétant une multiplicité de terroirs et de microclimats, cependant unis dans leur production de cépages et vins sublimes. D'ailleurs, cette société créée par, et pour, les vignerons est habituée à remporter des prix sur une base annuelle avec sa vingtaine de bouteilles qui font l'unanimité sur le marché.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle, aux reflets or blanc. Un nez intense de fleurs d'acacias. La bouche aux arômes d'abricot et aux notes minérales ne fait pas de compromis entre rondeur et finale toute en fraîcheur.

À boire avec un poulet grillé, du veau en sauce, un risotto aux champignons et des accras de morue.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les monts du Maconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés nord/nord-est et sud/sud-est. Le vignoble est implanté, sur des sols calcaires, argileux et sableux, souvent mêlés à des galets de grès.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage pneumatique, débordage, puis fermentation alcoolique à basse température. Fermentation malolactique. Élevage sur lies fines en cuve, minimum 12 mois.



**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