LBV International
900, rue Richelieu
Beloeil, QC J3G 4P9
514 907-9680

CHÂTEAU-FUISSÉ

Julienas 2019

33,95$
* Prix de détail suggéré

Frais de service	5,70$
Code produit	14600795
Prix licencié	28.25$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bourgogne
Cépage(s)	Gamay 100 %
Couleur	Rouge
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Après 5 générations de la famille Vincent à maintenir l'excellence des grandes appellations dont Saint-Véran, Mâcon-Village et Pouilly-Fuissé, c'est au tour d'Antoine Vincent de tenir la barre de ce mythique domaine de la Bourgogne. Son expertise lui permet d'adapter les règles de la vinification selon les caractéristiques variables des millésimes, provenant de la quarantaine d'hectares du domaine plantés en Chardonnay.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis. Un Gamay élégant, aux arômes de fleurs et de thé qui accentuent parfaitement les saveurs de cerise fraîche, de groseille et de poivre. Les nuances minérales et de réglisse gagnent en traction sur la longue finale légèrement tannique.
Accords avec la charcuterie, les viandes blanches et les pates fermes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Juliénas fait partie des 10 crus du Beaujolais parmi les meilleurs. La propriété du Domaine de la Conseillère est idéalement située sur le versant Est du village de Juliénas dominant les coteaux exposés sud. Les sols sont profondément bien drainés et sont composés de granite, de sable et d'argile.
Le Château-Fuissé contrôle et dirige le Domaine de la Conseillère depuis 2009 et met tout en œuvre pour faire de cette propriété l'un de ses plus beaux Beaujolais.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés manuellement. Un léger foulage précède la cuvaison suivi d'une macération statique en attendant le démarrage naturel de la fermentation alcoolique. Vers la fin de la fermentation alcoolique (10 jours), nous séparons le jus de raisin libre et pressons les raisins restants qui seront réassemblés, en partie ou complètement, après la dégustation. Vinification partiellement en fûts de chêne sans marquer le vin.

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

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montérégie & 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