

DOMAINE LES GARÇONS

Brouilly 2021

34,75\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	15249239
	Conditionnement	1x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Beaujolais
	Appellation	Brouilly
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Gamay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.78%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	3 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Domaine Les Garçons a été créé en 2018. "Les Garçons" ce sont Loïc Crespin et Fabien Pinguet, deux jeunes vignerons qui n'ont pas froid aux yeux! Sur la commune de Charentay, ils cultivent actuellement une surface de 7,13 hectares en agriculture biologique et biodynamique. Les vignes sont âgées de 30 jusqu'à 103 ans suivant les parcelles. Replantations en sélection massale : coûteuse, cette technique est gage de durabilité. Agroforesterie

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : franc avec de belles notes de fruits rouges et noir confits, tels que le cassis et la framboise bien mûre. En bouche : le palais est vif avec un côté minéral pierreux aux cerises et baies incisives, une bonne acidité et une belle structure à grain fin. Bel équilibre avec des fruits purs mais aussi un peu de vitalité et une subtile note boisée en fin de bouche.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Gamay issu des lieux-dits Valette & la Pilonnière. Vendanges : manuelles, tri à la vigne et à la cuverie. Vinification : 75% de grappes entières, 25% égrappées. Vinification semi-carbonique de 15 jours en cuve inox. Élevage : 50% en cuve et 50% dans des fûts de chêne (7 ans de moyenne d'âge). Filtration avant mise en bouteille

DOMAINE
LES GARÇONS



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration