

BOISSEAUX-ESTIVANT

Réserve de la Chèvre
Noire, Bourgogne
Gamay AOC 2021

24,90\$

* Prix de détail suggéré



BOISSEAUX-ESTIVANT

	Code produit	15068729
	Prix licencié	22.87\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Bourgogne
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Gamay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	moins de 2 g/l
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 ans



INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'entreprise vinicole familiale Boisseaux-Estivant a été fondée vers la fin du 19^e siècle. Elle a ensuite été acquise par la famille Ponnelle, une famille qui possède une société de négoce en vin sur la commune de Beaune.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis, nez sur les fruits rouges, bouche souple et élégante, avec une belle persistance.
Accords: Charcuteries, terrine, viande blanche.
Servir à la température ambiante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Cépages issus de Côtes de Brouilly et Moulin-à-Vent en provenance de vignobles respectant les principes agrobiologiques.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuel.
Cuvaïson moyenne de 20 jours, en vendange entière, 30% de la cuvée est élevée en fûts, le reste en cuve inox. Pas de collage et légère filtration avant mise en bouteille.



3 700061 601921