

JOSEPH BURRIER

Domaine de la
Rochette, Bourgogne
Montagne de Cra 2021

36,00\$

* Prix de détail suggéré

| | | |
|--|--------------------------|------------------------------------|
|  | Code produit | 15091718 |
|  | Prix licencié | 31.11\$ |
|  | Conditionnement | 6x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | Importation privée |
|  | Statut | Non disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | France |
|  | Désignation réglementée | Appellation origine protégée (AOP) |
|  | Région | Bourgogne |
|  | Appellation | Bourgogne |
|  | Qualité | Ne s'applique pas |
|  | Cépage(s) | Pinot Noir 100 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 11.5% |
|  | Couleur | Rouge |
|  | Sucre | Sec |
|  | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Burrier, présente depuis plus de 5 siècles. Elle constitue un des domaines majeurs du Sud de la Bourgogne avec les 43 hectares de vignobles. Depuis 2012, le Domaine Château du Clos est exploité en monopole par la Maison Joseph Burrier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin présente un nez pur de framboise et de cerise noire, avec des notes de bourgeon de cassis ; en bouche des touches d'épices et d'élevage accompagnent l'acidulé de la groseille, sur des tanins mûrs et fins. Son équilibre et son intensité lui permettront de bien évoluer sur 2 à 5 ans. Accords culinaires: Servez entre 15 et 18°C dans de beaux verres fins en cristal. L'accord est à rechercher avec les viandes rouges rôties ou grillées, le gibier pas trop puissant, la vola...

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols caillouteux calcaires recouverts d'une fine couche d'argiles brunes. Coteaux d'altitude (350-400m) légèrement pentus à l'Est et Sud-Est. Culture sans herbicides ni insecticides. Pinot Noir 100%. Âge moyen des vignes : 20 ans

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés manuellement à parfaite maturité, triés sur table vibrante, puis vinifiés en vendange partiellement éraflée (50%) dans des cuves bois tronconiques. Nos méthodes de vinification sont naturelles, patientes et très peu interventionnistes, elles permettent aux terroirs de s'exprimer avec beaucoup de précision et de pureté. Nous privilégions des macérations assez

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

courtes (8 à 10 jours), avec pigeage et remontage quotidiens, puis la fermentation s'achève e...



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

