

JOSEPH BURRIER

Joseph Burrier, La
Croix Pardon,
Pouilly-Fuissé AOC
2020

37,50\$

* Prix de détail suggéré

| | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit | 604660 |
|  | Prix licencié | 32.49\$ |
|  | Conditionnement | 12x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | France |
|  | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région | Bourgogne |
|  | Sous-région | Maconnais |
|  | Appellation | Pouilly-Fuissé |
|  | Qualité | Ne s'applique pas |
|  | Cépage(s) | Chardonnay 100 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 13% |
|  | Couleur | Blanc |
|  | Sucre | Sec |
|  | Taux de sucre | 1.18 |
|  | Fermeture | Liège |
|  | À boire | Peut vieillir 5 ans |

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

La dégustation exprime élégance et finesse : au nez des arômes citronnés et minéraux, un peu verveine et menthol, la bouche est riche et gourmande avec des notes salines et une finale longue. Au vieillissement on percevra la complexité des bourgognes blancs : miel, pain grillé, torréfaction et écorces d'orange. les poissons grillés ou en papillotes, les volailles à la crème, les viandes blanches, et les fromages de chèvre.

NOTES SUR LE PRODUIT

ÉLABORATION DU PRODUIT

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



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, puis le pressurage s'effectue en veillant à favoriser l'extraction des composés des peaux des raisins, propices au vieillissement. Les jus sont ensuite légèrement clarifiés par simple gravité à 15°C pendant 24 H.

