

VIGNOBLES DESPUJOLS

Château Coulac
Sainte-Croix-du-Mont
2016

24,35\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	180166
	Prix licencié	21.14\$
	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	Bordeaux
	Appellation	Sainte-Croix-du-Mont
	Cépage(s)	Sémillon 90 %
	Cépage(s)	Muscadelle 10 %
	Pourcentage d'alcool	13.1%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	55
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 15 à 20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1989, Guy Despujols troque sa carrière d'électronicien pour vivre sa passion innée pour le vin. Anticipant ce futur, il s'inscrit à la faculté d'œnologie de Bordeaux en 1982-1983 pour passer un CES d'œnologie, un CES en pédologie et le DUAD (diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation) avec lequel il continue mensuellement à cultiver expériences et découvertes dans le domaine des vins et spiritueux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée brillante. Notes de miel et de fruits confits. Riche, ample et persistant, le palais offre une véritable explosion aromatique (fruits exotiques, abricot, figue). Bouche charnue, avec une pointe de vivacité. L'équilibre est parfait et confère à ce vin blanc liquoreux une excellente harmonie et une bonne longueur en finale, avec de très agréables notes d'élevage en fût. Parfait en apéritif et avec du foie gras. Servir à 5-6 °C

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol argilo-calcaire à sous-sol calcaire, climat océanique tempéré. Altitude de 800 mètres. Âge des vignes oscille entre 40 et 90 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Vendanges tardives, cueillette manuelle des raisins atteints par la « pourriture noble » ou botrytis cinerea en plusieurs tries successives. Vinification par débourage léger, puis sélection de levures. Fermentation à température contrôlée (18-20°C), puis sélection des meilleures cuves. Ce vin est assemblé puis régulièrement soutiré sans aération pendant une période d'environ 24 mois, jusqu'à une légère filtration avant la mise en bouteille.

