

DOMAINE DELAPORTE
Sancerre Chavignol Rosé
2013

18,20\$*

* Prix de détail suggéré

	Code produit	612903
	Conditionnement	24x375ml
	Type d'approvisionnement	Speculative
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Cépage(s)	Pinot Noir 100%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Niché au cœur de la région de Sancerre, le Domaine Vincent Delaporte et fils est une exploitation familiale transmise de père en fils depuis le 17^e siècle. Elle est située dans le charmant village de Chavignol, qui est déjà célèbre pour son fromage de chèvre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin arbore une magnifique robe groseille aux reflets vifs et brillants. Le nez est exceptionnellement fruité et exprime des arômes de jeunesse, typiques du Sancerre, soit la framboise et la pêche. En bouche, il dévoile une touche de fruits rouges. Plein et rond, il montre beaucoup de sucrosité en attaque. Celle-ci s'atténue progressivement pour faire place à une vivacité bien soutenue par une structure tannique équilibrée.

NOTES VITICOLES

Les vignes de pinot noir sont âgées d'au moins 20 ans et sont cultivées sur des sols argilo-siliceux (70 %) et calcaires (30 %) selon les principes de la culture raisonnée, ce qui permet de respecter l'écosystème et l'environnement autant que possible.

VINIFICATION

- Macération pelliculaire (Les pellicules restent en contact avec le moût. Après le foulage et l'égrappage, les raisins macèrent pendant quatre jours à 10 °C).
- Fermentation alcoolique pendant 12 jours en cuves d'acier inoxydable thermorégulées, à une température de 15 °C.



- 90 Points -
Vinous

ERIN ANGEL
(604) 250-5064
Représentante des ventes -
Nord de l'Ontario
NEIL PUNSHON
(778) 331-8952
Gestionnaire des Ventes
Ouest du Canada - Liquid Art

KATHRYN LEE
(778) 822-0899
Représentante des ventes -
Vancouver
OLIVIERE MAILLET
(250) 532-2527
Représentante des ventes -
Île de Vancouver

BROOK CAIRNS
(778) 999-2074

BRANDI SWITZER
(604) 802-3906