



COMPLICES DE LOIRE

Touraine Pointe d'Agrumes 2022

19,10\$

* Prix de détail suggéré



Complices de Loire

Code produit	12260002
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	17.84\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Touraine
Appellation	Touraine
Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Cuves d'acier inoxydable

INFORMATION SUR LE DOMAINE

François-Xavier Barc s'est entouré de vigneron de qualité qui partagent sa philosophie et sa passion du vin pour créer Complices de Loire.

Plaisir et qualité en sont les maîtres mots : une sélection exigeante des parcelles, un respect de la vigne et de la biodiversité, des vinifications pour nous faire découvrir toute l'authenticité du terroir ligérien.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe limpide, des arômes de fleur blanches et d'agrumes dominants. La bouche ample et tendue, procurera une belle longueur pour un plaisir immédiat. S'apprécie à l'apéritif et avec des coquillages, poissons et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Pointe d'Agrumes est l'expression du Sauvignon blanc de 30 ans d'âge moyen provenant d'une parcelle de 8 hectares sur des sols argilo-calcaires. La vinification et l'élevage se font en cuve inox afin de laisser parler le fruit et le terroir.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal