



LE LOUP BLANC

Les trois p'tits C 2020

25,65\$

* Prix de détail suggéré



Biologique Biodynamique

	Code produit	10528239
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	22.32\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Indication géographique protégée
	Région	Languedoc-Roussillon
	Sous-région	Aude
	Cépage(s)	Carignan 30 %
	Cépage(s)	Grenache 30 %
	Cépage(s)	Tempranillo 30 %
	Cépage(s)	Alicante Bouschet 10 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Cuve tronconique bois
	Durée de vieillissement	20 mois



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Dans un site sauvage et enchanteur, entre garrigue, pins et canyon, les 18 hectares de vignes du domaine, dessinés en petites parcelles sont situés à Bize dans la partie du Minervois appelée « Les Causses », terroir du piémont de la Montagne Noire à l'extrémité Nord Est de l'appellation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe arborant une couleur rouge violacé plutôt profond. Nez s'ouvrant sur des notes épicées et animales. Il est aussi marqué par des parfums de fruits cuits, de noyau de cerise, et de réglisse. Ce rouge sec démontre une agréable fraîcheur et est doté de tannins charnus. La bouche d'une texture souple précède une finale légèrement soutenue.

NOTES SUR LE PRODUIT

On doit cet assemblage atypique au restaurateur montréalais Alain Rochard, aussi copropriétaire du Vignoble du Loup Blanc, connu pour ses vins aux noms qui évoquent des contes populaires.



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