



**JEAN-MAX ROGER**

## Sancerre La Grange Dimière Sancerre 2023

**30,25\$**

\* Prix de détail suggéré

*Jean-Max Roger*

|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 15316606                            |
|  | Agent                    | Oenophilia                          |
|  | Prix licencié            | 26.32\$                             |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                         |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|  | Pays                     | France                              |
|  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région                   | Vallée de la Loire                  |
|  | Cépage(s)                | Pinot Noir 100 %                    |
|  | Pourcentage d'alcool     | 12.9%                               |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Taux de sucre            | 1.7                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine s'étend sur 34 ha, dont 28 ha en appellation Sancerre et 6 ha en appellation Menetou-Salon. Plus d'une quarantaine de parcelles offrent une diversité exceptionnelle d'expositions, de déclivités et de sols, répartis sur les trois grands terroirs de la région.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La Grange Dimière 2023 rosé est un vin élégant et raffiné, typique de l'appellation Sancerre. Sa robe rose pâle séduit d'emblée, tandis que son nez dévoile des arômes délicats de fraises, de groseilles et de fleurs blanches. En bouche, il offre une belle fraîcheur et une minéralité marquée, avec des notes de fruits rouges croquants et une finale subtilement épicée. Ce rosé équilibré et vibrant est parfait pour accompagner des fruits de mer, des salades estivales ou à savourer...



**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  
Monterégie, 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