

COMPLICES DE LOIRE

Montlouis-sur-Loire L'Evanescente Extra Brut

23,75\$

* Prix de détail suggéré



Complices de Loire

	Code produit	15041382
🏢	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	20.66\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Non disponible
📦	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
Ⓜ	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée de la Loire
📍	Sous-région	Centre Loire
🍇	Cépage(s)	Chenin Blanc 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Extra brut
🍷	Taux de sucre	4.2
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	cuves inox

INFORMATION SUR LE DOMAINE

François-Xavier Barc s'est entouré de vignerons 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 fleurs blanches, exotiques, bouche légèrement acidulée associée aux bulles fines et persistantes. Se déguste à l'apéritif, avec des coquillages, poissons et fromages. La température de service conseillée est de 10C° et le vin peut se conserver de 1 à 3 ans.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble s'étend sur une superficie de deux hectares, avec un rendement de 40 hl/ha. Les vignes sont âgées d'une trentaine d'années et sont plantées sur un sol composé d'argile et de silex. La vinification se fait dans des cuves en inox.



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