

LE LOUP BLANC

Soif 2022

25,95\$

* Prix de détail suggéré

Le loup blanc

 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15003061
🏢	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	22.57\$
🏭	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
\$	Prix licencié	2288,00\$
🇫🇷	Pays	France
Ⓜ️	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🍇	Cépage(s)	Cinsault 15 %
🍇	Cépage(s)	Grenache 5 %
🍇	Cépage(s)	Carignan 40 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 40 %
🍷	Couleur	Rosé
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

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

Note très florale avec beaucoup de gras, de rondeur et de minéralité. C'est un rosé structuré, d'un style raffiné doté d'un grand équilibre. Soif Rose conviendra à une cuisine d'été légèrement relevée et sera parfait pour vos apéritifs.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir : Argilo-calcaire - Rendement: 35 Hl/ha - Age des vignes: de 30 à 35 ans

Élevage : 6 mois en cuve de béton



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