

COMPLICES DE LOIRE

Escale 2022

22,75\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15334151
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	19.75\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Vallée de la Loire
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	2
🔑	Fermeture	Liège
⌚	Durée de vieillissement	3 ans

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 de couleur or blanc associée à des arômes de fruits mûrs. La bouche délicate et ronde marquée par une belle longueur pour un plaisir immédiat. Un joli nez floral, avec des notes de fruits à chair blanche et d'abricots. La bouche est fraîche avec une belle rondeur, et des notes finement briochées.

NOTES SUR LE PRODUIT

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT, EN CUVES INOX, À UNE TEMPÉRATURE DE 15°C ENVIRON. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES, CE QUI LUI DONNE UNE AGRÉABLE RONDEUR EN BOUCHE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 6 MOIS MINIMUM AVANT SA MISE EN BOUTEILLE.



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