

COMPLICES DE LOIRE

22,75\$
* Prix de détail suggéré



Escale 2022



Ś	Frais de service	0.00\$
Ψ		0,00\$
	Code produit	15334151
	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	19.75\$
idd	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
Ľö	Statut	Non disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
 	Pays	France
Ø	Désignation réglementée	Vin de France
9	Région	Vallée de la Loire
**	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
3	Couleur	Blanc
۵	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
T	Fermeture	Liège
_	Durée de vieillissement	3 ans



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.

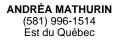
NOTES SUR LE PRODUIT

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

> ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal

JEREMY ROUSSIN (819) 212-4520 Montérégie, Estrie & Centre du Québec



FRANÇOIS LAROUCHE (438) 833-4816 Centre du Québec