

LE LOUP BLANC

Minervois Le régal 2022

24,35\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	10405010
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	22.40\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Minervois
	Cépage(s)	Grenache 50 %
	Cépage(s)	Carignan 40 %
	Cépage(s)	Syrah 10 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Cuve béton
	Durée de vieillissement	12 mois



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

Ce vin tout en fraîcheur sur le fruit se présente dans un équilibre suave et digeste. Belle profondeur, la bouche est dense et nerveuse, sa chair juteuse livre sur le côté fruité ponctué par des notes de réglisse pour une finale gourmande. Un régal à partager entre copains !

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Régal est le vin d'assemblage du domaine; Carignan, Grenache et Syrah provenant de plusieurs parcelles différentes, sur des sols d'argiles rouges, grès, galets roulés et calcaires. Âge des vignes: 25 à 50 ans. Rendement: 35 hl/ha.



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