

LE LOUP BLANC

Minervois La mère grand 2020

28,95\$

* Prix de détail suggéré

le loup blanc

 Biologique

	Code produit	10528221
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	25.19\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Minervois
	Cépage(s)	Carignan 40 %
	Cépage(s)	Grenache 60 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,8
	Fermeture	Liège
	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 méditerranéen à dominante de Grenache est issu de deux parcelles de vieilles vignes exposées sud sur un même terroir de calcaire.

Sa texture délicate offre une trame svelte, une matière droite, précise et fraîche, des tanins mûrs et fins.

Cette grand-mère montre que le Minervois sait aussi produire d'excellents crus.

NOTES SUR LE PRODUIT

La vendange est manuelle, l'égrappage total et on effectue le pigeage manuel et petits remontages en cours de vinification. Elevage de 12 mois en cuves chêne tronconiques puis 6 mois en cuve béton. Cette cuvée est issue de vignes de 20 à 100 ans (60 ans en moyenne) avec rendement inférieur à 25 hl/ha grâce à une taille courte.



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