

LE LOUP BLANC

Soif de Loup 2022

22,30\$

* Prix de détail suggéré

le loup blanc 

 Biologique

	Code produit	11154726
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	19.40\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de pays (VDP)
	Région	Pays d'Oc
	Sous-région	Hérault
	Appellation	Haute Vallée de l'Aude
	Cépage(s)	Cinsault 30 %
	Cépage(s)	Grenache 40 %
	Cépage(s)	Carignan 30 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,2
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Cuve béton
	Durée de vieillissement	6 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

Le nez de violettes aux nuances poivrées et minérales et la bouche tendre et tonique s'associeront parfaitement aux légumes grillés à la plancha, grillades de viande, rougets à la tapenade ou au thon mariné au citron vert et gingembre. « Soif Rouge » car ce vin se veut souple et fruité, tout en subtilité et finesse, c'est un vin de soif !

NOTES SUR LE PRODUIT

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



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