Noble Sélection 1370 Boulevard Rosemont Montréal, QC H2G 1V4 (514) 989-9657



DOMAINE FOUET

24,25\$

* Prix de détail suggéré





Nature

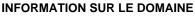
Fruits 2022



Saumur Buvons des

Biologique

	Code produit	14090094
	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	21.10\$
à di di	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Ľö	Statut	Succ. Seul.
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
Ø	Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
9	Région	Vallée de la Loire
9	Sous-région	Anjou et Saumur
	Appellation	Saumur-Champigny
100	Cépage(s)	Cabernet Franc 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.7%
3	Couleur	Rouge
۵	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,2
T	Fermeture	Liège



Le Domaine Fouet perpétue la tradition familiale depuis 6 générations. Au cœur de l'appellation SAUMUR CHAMPIGNY, Julien Fouet dirige aujourd'hui un Domaine viticole de 23 hectares (6ha de Chenin à Brézé, 15ha de Cabernet Franc et le reste en Grolleau et Pinot d'Aunis).

En conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2017, le domaine aura sa certification à partir du millésime 2020.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin à la robe rouge rubis. Un nez fruité relevé d'une touche épicée. En bouche, un vin très souple, frais, fruité, et gourmand avec ses arômes de bourgeons de cassis. Un vin à boire dans sa jeunesse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Depuis six générations, la tradition familiale se poursuit chez les Fouet. Aux commandes de ce domaine de 22 hectares situé au cœur de l'appellation Saumur Champigny, Julien y pratique une agriculture biologique. Issu d'une macération carbonique, la cuvée Buvons des Fruits rouge est un vin AB, naturel, non levuré et sans sulfite ajouté.

SYLVAIN GUILBAULT (450) 275-1346 Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI (450) 822-1363 Montrèal Ést & Lanaudière

(514) 346-2801 Ouest-de-l'Île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

KARL DYKHUIS

ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal



SAUMUR CHAMPIGNY

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