



## LES COMPLICES DE CALANQUES

**26,05\$**

\* Prix de détail suggéré

### Grain de Syrah 2019

 Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14797583
\$	Prix licencié	22.65\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Provence
🏠	Appellation	Coteaux Varois en Provence
🍇	Cépage(s)	Syrah 90 %
🍇	Cépage(s)	Vermentino 10 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Prêt à boire, mais se bonifiera dans les 3 prochaines années

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les Complices des Calanques est le fruit de l'association entre Complices de Loire et BBF Wine Solutions. Cette association a pour unique but d'offrir le meilleur du terroir provençal, comme Complices de Loire a su le faire dans la Vallée de la Loire. Un choix rigoureux des parcelles et une vinification exigeante donneront à chacune des cuvées toutes leurs expressions.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis aux reflets violets. Dominé par des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, fraise, mûre), le vin exhale aussi quelques notes florales et et épicées (violette, poivre, clou de girofle), rendant ainsi le vin plus complexe. La bouche est ronde, tendre et veloutée, avec des tanins fins.

Accords : viandes rouges grillées, volailles rôties, thon rouge à la plancha, fromages à pâte ferme.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir :

Vin élaboré en Provence, au centre du Var. Très rocailleux, le sol est composé de schiste et de quartz, avec un peu de de calcaire et de grès. Très pauvre, le sol filtre naturellement. L'agriculture raisonnée était préconisée, les parcelles sont cultivées à la main.

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520

Vinification : Les cuves et pages fermentales sont en béton. Les cuves de levure sont en acier inoxydable. Les cuves de fermentation sont en béton. Les cuves de clarification sont en acier inoxydable. Les cuves de vieillissement sont en acier inoxydable.

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal

Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

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



une extraction très douce, les pompages sont très courts. Pour ce vin, seul le



**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