

ANTOINE DE LA FARGE Pouilly-Fumé 2022

28,65\$

* Prix de détail suggéré

Code produit	14928694
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	24.93\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Centre Loire
Appellation	Pouilly-Fumé
Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Blanc
Taux de sucre	1.8
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le grand-père d'Antoine, Gérard Clément, était l'un des vignerons les plus respectés de la région et l'un des fondateurs de l'appellation «Menetou-Salon». Il est toujours présent sur le domaine et pour Antoine il a été et reste sa grande inspiration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe d'un jaune très pâle, reflets presque verts. Nez très délicat d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits à chair blanche confits. En bouche une ampleur aérienne et des parfums citronnés très plaisants. Beaucoup de caractère. Vin minéral qui est parfait à l'apéritif.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes poussent sur un sol qui est un mélange de Silex et de caillottes. Courte macération pré-fermentaire à froid suite à un pressurage léger. Vinification sous contrôle de température avec aérations régulières. Élevage sur lies fines pendant 6 mois avec dégustation journalière et remise des lies en suspension.



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