



DOMAINE GARDIÉS

Les Glacières 2019

26,25\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	12013378
	Prix licencié	22.83\$
	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	Côtes du Roussillon
	Cépage(s)	Grenache Blanc 40 %
	Cépage(s)	Roussanne 40 %
	Cépage(s)	Macabeu 20 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,2
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Vivre en harmonie avec la nature brute et sauvage, comprendre que tout part de la terre et de l'attention permanente qu'on lui apporte, telle est la philosophie de Jean Gardiés.

C'est cette exigence de tous les instants, entretenue par la seule passion de notre métier, qui permet de produire des vins biologiques d'une grande finesse qui soient l'expression de leur terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Le nez se présente sous des arômes d'abricot, d'agrumes et de pêches. En bouche, fraîcheur, vive acidité et saveurs d'agrumes et de pêches. Une belle finale persistante. Délicat.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir argilo-calcaire de Vingrau

Vendanges manuelles.

Élevage de 8 mois en demi-muids



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie