



DOMAINE GARDIÉS

Le Clos des Vignes 2018

37,25\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	107814 45
	Prix licencié	32.39\$
	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 Villages
	Cépage(s)	Grenache 70 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'en 2026

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

D'une robe brillante grenat, aux reflets violets. La cuvée reste typique des vins du Roussillon, puisqu'on y retrouve, au nez comme en bouche, la concentration en fruits rouges, la profondeur aromatique et l'intensité des grands vins de la région. La bouche soyeuse et complexe laisse place à une grande fraîcheur et de la minéralité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

12 mois en barriques pour la syrah et le mourvèdre, et 12 mois en demi-muids pour le grenache noir et carignan.



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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

JULIEN BIRON
(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