

GRANDS CHAIS DE FRANCE

49,00\$

* Prix de détail suggéré

Labastide Dauzac,
Margaux AOC (vegan)
2018

 Végan

	Code produit	15177221
	Prix licencié	42.58\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Cépage(s)	Merlot 52 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 48 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0.3
	Fermeture	Liège
	À boire	S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 20 ans.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Groupe Les Grands Chais de France (LGCF), entreprise familiale, a été fondé en 1979 par Joseph Helfrich. Le Groupe GCF est devenu en l'espace d'une génération, un acteur majeur en Alsace, dans le Jura, le Diois, le Languedoc, le Bordelais, le Val de Loire, la Bourgogne et depuis peu en Provence. Il est aujourd'hui le premier vinificateur privé de France.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge vif aux reflets pourpres. Le nez fruité est souligné par des notes de tabac. L'attaque est pleine et soyeuse. Un vin équilibré et complexe, avec une belle fraîcheur en finale. Accords: Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

NOTES SUR LE PRODUIT

Croupes de graves à dominance argileuses.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées. Température de fermentation 28°C. Malolactique. Collage au besoin avec des

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020
protéines végétales.

