

## GRANDS CHAIS DE FRANCE

Les Jardins de La  
Baume, Fitou AOC  
(bio) 2021

**16,65\$**

\* Prix de détail suggéré

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 15224269                            |
|    | Prix licencié            | 15.70\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier                |
|    | Statut                   | Disponible                          |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Languedoc                           |
|    | Cépage(s)                | Grenache 60 %                       |
|   | Cépage(s)                | Carignan 30 %                       |
|  | Cépage(s)                | Syrah 10 %                          |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13.5%                               |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Taux de sucre            | 0.5                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |
|  | À boire                  | Peut vieillir 3 à 5 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

Couleur : rouge rubis. Nez : De fine touche de fruits mûrs. Bouche : cerise et cassis avec une finale longue et élégante. Accords: gigot d'agneau, une côte de boeuf ou un plateau de fromages

### NOTES SUR LE PRODUIT

Essentiellement schistes et calcaires gréseux. Beaux vins structurés, concentrés, équilibrés, présentant fraîcheur et un beau potentiel de garde.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation malolactique pour obtenir de la rondeur. Mise en bouteille précoce afin de préserver la fraîcheur des saveurs.

