

GRANDS CHAIS DE FRANCE

S. de la Sablette Rosé
2023

17,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12990902
	Prix licencié	16.83\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Provence
	Appellation	Coteaux Varois en Provence
	Cépage(s)	Grenache 50 %
	Cépage(s)	Syrah 25 %
	Cépage(s)	Cinsault 15 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 5 %
	Cépage(s)	Autres cépages 5 %
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	0,9
	Fermeture	Couronne métallique vissée
	À boire	Prêt à boire

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

Rosé brillant aux reflets pétales de rose. Lumineux. Au nez, il décline des notes de fraises et framboises gourmandes tout en libérant de légers accents de fruits exotiques. En bouche, il offre une structure équilibrée, ronde et fraîche, d'une bonne persistance aromatique. Accords vin et mets : Parfait à l'apéritif. Température de service : 8 °C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Légère macération puis pressurage direct, fermentation à basse température.

