

CHÂTEAU ROLAND LA GARDE

Ch. Roland La Garde Prestige 2019

 Nature  Biologique

	Code produit	10388336
	Prix licencié	21.44\$
	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
	Appellation	Blaye Côtes de Bordeaux
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Merlot 75 %
	Cépage(s)	Malbec 20 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 5 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.6
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	5 à 10 ans de garde

26,10\$

* Prix de détail suggéré



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La terre du Château Roland La Garde est empreinte d'histoire et donne l'envie aux hommes qui la cultivent de se surpasser. Terroir, traditions et Grand Vin se marient bien en ce lieu. Bruno Martin, dans la continuité de ce qui avait été amorcé par son père Olivier, a su tirer le meilleur parti d'un vignoble qui offrait de nombreuses prédispositions. Caractère du sol, ensoleillement et un nom à défendre.

NOTES SUR LE PRODUIT

Macération à froid (5/6 jours). Fermentation naturelle (levures indigènes). Extraction douce. Cuvaïson 30 jours. 100 % barrique françaises 12 mois. Mise en bouteille 18 à 20 mois après récolte. Le second vin de Roland La Garde présente une magnifique concentration sur des arômes complexes de fruits avec une bouche charnue et une longue finale sur de très beaux tanins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie

