

CHÂTEAU CHAMBOUREAU

Domaine FL Savennières Nature 2019

 Nature  Biologique

	Code produit	13989591
	Prix licencié	24.29\$
	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	Vallée de la Loire
	Sous-région	Anjou et Saumur
	Appellation	Savennières
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Chenin Blanc 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.7
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine est né en 2007 sous l'impulsion de Julien Fournier. Son ambition l'a poussé à réunir des terroirs d'exception au nord et sud de la Loire sur les communes de Savennières et Rochefort-sur Loire. Ce sont 34 hectares de vignes qui s'étalent aujourd'hui sur les appellations Savennières, Savennières Roche aux Moines, Anjou Blanc et Anjou Villages, Coteaux du Layon, Coteaux du Layon 1er Cru Chaume et Quarts de Chaume Grand cru.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendange manuelle avec tries successives. Vinification à basse température soit comprise entre 15- 17°C. Élevage sur lies totales en cuve bois pendant 9 mois. Nez charmant qui évoque des odeurs de carambole, de poire mûre et de coing. Senteurs de fenouil et d'aubépine. En bouche, il est ample, assez gras avec une impressionnante longueur, une aromatique savoureuse et une nervosité le rendant plus apte à la garde.

27,95\$

* Prix de détail suggéré



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