

VINS DE GRANDES CUVÉES

20,50\$

* Prix de détail suggéré



Château de la Gravelle Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2018

 Biologique

| | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit | 13830302 |
|  | Prix licencié | 17.82\$ |
|  | 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 |
|  | Qualité | Ne s'applique pas |
|  | Cépage(s) | Melon de Bourgogne (Muscadet) 100 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 12% |
|  | Couleur | Blanc |
|  | Sucre | Sec |
|  | Taux de sucre | 3 |
|  | Fermeture | Liège |
|  | À boire | Prêt à boire |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Un domaine familial de caractère : deux femmes passionnées, mère & fille, sont à la tête de ce domaine. Le domaine travaille dans une tradition et une continuité familiale.

Authenticité & passion : la pureté des terroirs et des vins, la minéralité et le partage par la dégustation sont des postes clefs.

Expertise & élégance : l'excellence des terroirs et la finesse de nos muscadets ont toujours été les maîtres mots.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce Muscadet de Sèvre et Maine sur lie est recherché pour son côté jeune, vif, sec et fruité où d'ailleurs une note persistante citronnée se distingue. Cette dernière est conférée par la nature du sol, mais aussi la minéralité évidente qui apparaît de l'attaque à la fin de bouche.

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

