



LES VIGNES DES BACCHANTES

Les Bacchantes Rs1 2023

18,10\$

* Prix de détail suggéré



 En conversion

	Code produit	14382329
	Prix licencié	16.96\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Indication géographique protégée
	Région	Québec
	Sous-région	Hemmingford
	Cépage(s)	Maréchal Foch 50 %
	Cépage(s)	Frontenac Gris 50 %
	Pourcentage d'alcool	11.5%
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	< 1g/L
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Dans le paysage des vignobles québécois depuis 2012 le vignoble n'a pas tardé à prendre sa place avec une première cuvée en 2016 et n'a sûrement pas fini de nous surprendre! Situé à Hemmingford dans une région où sont déjà établis plusieurs autres producteurs viticoles, ce domaine travaille 9 cépages, et est en constante recherche pour parfaire ses processus de vinification, sous la surveillance acharnée de son vigneron Sébastien Daoust.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le premier coup d'œil se décrit par une robe d'un rosé très profond, voire orangé. Au nez, des parfums de confiture de fraises, de griottes et des notes de fleurs blanches s'en dégagent. C'est un vin sec, gourmand et vif.

À déguster avec un saumon grillé, une salade niçoise et des légumes grillés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Mot du vigneron :

Samedi. Vous aviez bien une liste de choses à faire, mais rien de tout ça n'est arrivé. Et c'est parfait ainsi. Presque aussi parfait que le rosé qui s'en vient avec votre meilleure amie.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sol : Limon-sableux au PH neutre de 7,2

Vendanges manuelles

CHRISTOPHE JALBY
Vinification en inox
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie

