



DOMAINE LAPORTE

Sancerre Rosé Les Grandmontains 2023

29,90\$

* Prix de détail suggéré


Laporte

 Biologique

	Code produit	15316593
	Prix licencié	26.00\$
	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
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis plusieurs générations, le Domaine Laporte, 21 hectares, a occupé une position de pionnier et a acquis une réputation pour la qualité de ses vins. Cette notoriété est le fruit de la rigueur, de la détermination et du savoir-faire des deux familles sancerroises passionnées qui s'y sont succédées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe saumon, le Sancerre rosé « Les Grandmontains » possède un nez fin de raisin et de fruits exotiques. En bouche, il procure une sensation de fraîcheur tout en souplesse. Accords avec cuisine asiatique et grillades.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin provient d'un terroir où les vignes sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange se fait à la main - Avant d'être mise en cuve, elle est éraflée - Tirée par saignée après 24 heures de macération, le Sancerre rosé fermente entre 18 et 20°C pendant 8 jours - Pas de fermentation malolactique - Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles courant avril



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
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