



LES VIGNES DES BACCHANTES

18,00\$

* Prix de détail suggéré

Les Bacchantes B1 2022

 En conversion

	Code produit	14722039
	Prix licencié	16.87\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Indication géographique protégée
	Région	Québec
	Sous-région	Hemmingford
	Appellation	Vin du Québec
	Cépage(s)	Seyval 60 %
	Cépage(s)	Vidal 20 %
	Cépage(s)	Frontenac 20 %
	Pourcentage d'alcool	11.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	<1.2
	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

Belle robe limpide. Arômes de fleurs et de fruits tel la poire et de pomme. En bouche, l'attaque est croquante avec un coté salin, délicat et fruité.

Accords avec les poissons, fruits de mer et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Mot du vigneron :

Ça sonne à la porte. Déjà 17 h? Impossible. Et voilà nos amis. On jette les manteaux sur le lit, on enjambe la montagne de jouets...Et on ouvre joyeusement la bouteille de blanc qui elle, était prête depuis longtemps.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

Vendanges manuelles et vinification en cuves inox

LBV International
900, rue Richelieu
Beloeil, QC J3G 4P9
514 907-9680
Production 5400 bouteilles



Philippe Lapeyrie - Salut
Bonjour!

