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

LES VIGNES DES BACCHANTES

Les Bacchantes Rs1 2022

18,00$
* Prix de détail suggéré

En conversion

Code produit	14382329
Prix licencié	16.87$
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 surement 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
Vinification en cuves inox

0 627843 841449