



CHÂTEAU VIGNELAURE

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2023

 Biologique

	Code produit	12374149
	Prix licencié	21.75\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	En route
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Provence
	Appellation	Coteaux d'Aix-en-Provence
	Cépage(s)	Grenache 40 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 30 %
	Cépage(s)	Syrah 30 %
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,2
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est en replantant des greffons de Cabernet Sauvignon venus de son Château de la Lagune que George Brunet a débuté le vignoble du Vignelaure à la fin des années '60. La combinaison des conditions climatiques particulières du Rhône, avec celles du terroir caillouteux, et des processus de vinification traditionnels, impute aux vins du Château Vignelaure une extraordinaire minéralité, maturité et complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe saumonée claire et brillante. Nez intense et fruité (fruits des bois, pêche de vigne, agrumes). Une bouche longue est fine et équilibrée avec des notes de fruits blancs bien mûrs et d'épices. Accords avec ratatouille de légumes, poissons grillés et pissaladière.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le terroir, situé entre 350 et 400 mètres d'altitude, est caractérisé par un climat frais avec de grosses amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélectionnés de Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon et Rolle. Elevés en fûts de chêne.

CHRISTOPHE JALEY (514) 604-2511 Montréal & Laurentides & Outaouais	KATHERINE RAYMOND (514) 516-8092 Montréal & Estrie	ALIX BÉLANGER GAGNON (581) 996-2643 Québec
---	---	---

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

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

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

26,45\$

* Prix de détail suggéré

