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

BODEGAS LATÚE

Wine by Nature Airén, Sauvignon blanc 2022

10,70$
* Prix de détail suggéré

Biologique Végan

Code produit	14294214
Prix licencié	10.52$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Espagne
Désignation réglementée	Vino de la tierra
Région	Castilla la Mancha
Cépage(s)	Airén 80 %
Cépage(s)	Sauvignon Blanc 20 %
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	2.4
Fermeture	Métal vissé



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Philosophie de la Bodegas est axée sur l'écologie, la durabilité, la responsabilité sociale, la qualité et l'innovation définissent la personnalité de Bodegas Latúe, dans un environnement où l'égalité des chances et le maintien social des personnes dans la zone rurale sont toujours présents. Ces valeurs intrinsèque, transmises à nos vins et à nos moûts de haute qualité, sont reconnues par tous.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur jaune pâle aux iridescentes verdâtres, limpide et brillante, des arômes de fleurs et fruits blancs (poire, pomme et pêche) ouvrent la porte vers une bouche vive, nette et délicate sans oublier le coté fraîcheur idéal à l'apéro.
Accords avec des poissons, pâtes, tapas, risotto et fruits de mer.

NOTES SUR LE PRODUIT

Situé au centre de l'Espagne, à 15 kilomètres de la cave, les vignobles, de 725 mètres, ébauchent un paysage authentique et caractéristique typique de La Mancha. Enclave naturelle de 4300 hectares, propriété de Bodegas Latúe, c'est l'un des plus grands vignobles écologiques d'Europe. Les conditions uniques du raisin, fournies par une pluie rare et un sol caillouteux brun cuivré sur calcaire, confèrent aux vins une qualité et une personnalité incomparable. BIO & VEGAN

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification se produit en cuves inox pour lui conférer fraîcheur et vivacité. Les vignes sont âgées de 45 ans pour le Airén et 25 ans pour le Sauvignon.

8 437017 035244