



# HECHT & BANNIER

## Languedoc Blanc 2018

**22,50\$**

\* Prix de détail suggéré



|    |                          |                                     |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 4,00\$                              |
|    | Code produit             | 14835148                            |
| \$ | Prix licencié            | 18.50\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
| 📄  | Statut                   | Non disponible                      |
| 🏷️ | Type de produit          | Vin tranquille                      |
| 🇫🇷 | Pays                     | France                              |
| 📄  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| 📍  | Région                   | Languedoc-Roussillon                |
| 🏷️ | Appellation              | Languedoc                           |
| 🍇  | Cépage(s)                | Picpoul                             |
| 🍇  | Cépage(s)                | Roussanne                           |
| 🍇  | Cépage(s)                | Grenache Blanc                      |
| 🍷  | Couleur                  | Blanc                               |
| 💧  | Sucre                    | Sec                                 |
| 🔑  | Fermeture                | Métal vissé                         |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Gregory Hecht et François Bannier sont devenus partenaires en partageant la même passion pour l'immense vignoble méconnu qui s'étend de la Provence au Languedoc, et se sont donné comme mission de le faire rayonner en façonnant leurs propres produits. Chacun de leurs vins assemblés de différents cépages et parcelles est le fruit d'une mure réflexion commune.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe claire avec des reflets verts qui se transporte vers des arômes d'agrumes, pêches et floraux. Les cépages amènent ce côté vivant et croquant et un merveilleux équilibre de fruits frais, d'acidité et de minéralité.

Accords avec les tapas, poissons et fromages.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Autour de l'Etang de Thau, les cépages bénéficient du terroir relativement frais sur lesquels les vignes «regardent» la mer. Cette influence maritime tout au long de l'été va permettre de préserver l'acidité dans le raisin.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Cépages à maturité tardives, ils sont en adéquation avec les conditions climatiques qu'offre le pourtour méditerranéen et permettent la conservation de leurs saveurs aromatiques jusqu'aux vendanges de la fin du mois de septembre, début octobre pour certains Piquepoul.

100% cuve inox  
**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



**16,5 / 20 Points**  
Jancis Robinson