



# Château La Lieue, 2019

Château La Lieue  
FRANCE, PROVENCE, COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

|                        |  |
|------------------------|--|
| VITICULTURE            | Biologique   |
| CÉPAGE(S)              | 25% Grenache, 35% Syrah, 20% Cabernet-sauvignon, 10% Carignan, 10% Mourvèdre   |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES   | Environ 35 ans (de 15 ans à 75 ans)  |
| TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL | 3,1 g/l  |
| SUPERFICIE             | 77 ha au total   |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Le domaine est situé à mi-chemin entre Aix en Provence et Saint Tropez, au cœur d'une petite vallée parcourue par la voie Aurélienne |
| GÉOLOGIE DU SOL        | Argilo-calcaire  |
| VINIFICATION           | Égrappage. Fermentation alcoolique avec remontages et/ou pigeages. Décuvage et pressurage pneumatique. Fermentation malolactique.    |
| ÉLEVAGE                | En cuves sur lies fines.   |

CODE SAQ  
605287

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
15.50 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Château La Lieue est situé à mi-chemin entre Aix-en-Provence et Saint-Tropez, au cœur d'une charmante petite vallée parcourue par la voie Aurélienne. Le domaine comporte 300 hectares agréablement vallonnés, constitués en partie d'une forêt typiquement provençale (chênes, pins parasols, genévriers). Cinq générations de viticulteurs et de savoir-faire se transmettent cette même terre unique, où la nature à tous ses droits. La situation géographique induit des amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit, gage d'une maturation des raisins lente et progressive mêlant harmonieusement chaleur et consistance à fraîcheur et délicate acidité. Chez La Lieue, la culture biologique est reine. Voilà une noble philosophie de travail pour mettre en avant les qualités naturelles d'un terroir de caractère.