



Château La Lieue, 2022

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	2,8 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
17.30 \$



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.