



Faugères Vallongue, 2022

SCEA Château des Estanilles
FRANCE, LANGUEDOC, FAUGÈRES

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	45% Syrah, 35% Grenache, 15% Carignan, 5% Mourvèdre
VINIFICATION	Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, raisins issus de l'agriculture biologique cueillis à maturité optimale, triés, égrappés puis foulés.
ÉLEVAGE	Elevage 50% foudre et 50% en cuve pendant 18 mois. Cépages vinifiés et élevés séparément, cuvaison adaptée à chaque cépage.

CODE SAQ
10272755

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La vigne est cultivée depuis plusieurs millénaires sur le lieu-dit de Lenthéric et depuis plusieurs décennies, millésime après millésime, le Château Estanilles produit des vins d'une qualité remarquable, parmi les plus reconnus du Languedoc et de l'appellation Faugères, dont le domaine est un des fers de lance mythique et pionnier de l'appellation.