



La Croix au Garde (Rouge), 2019

Domaine Pellé
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire de type «caillotes»
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none">• cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves bois• fermentation naturelle (levures indigènes)• assemblage direct des jus de goutte et des jus de presse
ÉLEVAGE	<ul style="list-style-type: none">• en cuves bois

CODE SAQ
15163304

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
42.25 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

«Les coteaux escarpés de cette commune située dans la partie ouest de l'appellation, ont la réputation de donner des vins blancs particulièrement fins et racés. Aujourd'hui, Anne Pellé et son fils Paul-Henry ont repris le flambeau et pratiquent une agriculture dite raisonnée, sans utilisation de désherbants chimiques. Les différentes cuvées offertes à la SAQ témoignent d'une grande maîtrise et surtout, d'une volonté de laisser parler le terroir»