



Le Bio Balthazar, 2022

Pierrick Harang
FRANCE, LANGUEDOC, MINERVOIS

Un vin rouge biologique, net et bien expressif.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Syrah, 20% Grenache
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 20 et 40 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,2 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent en côteaux sur les communes de Pépieux et La Livinière
EXPOSITION	Nord-sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaires et schistes
VINIFICATION	Vendanges mécaniques à pleine maturité aromatique et phénolique. Macération traditionnelle entre 3 et 4 semaines.
ÉLEVAGE	En cuve béton.

CODE SAQ
14061040

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
17.65 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'histoire de Pierrick Harang Wine ne s'enracine pas dans la terre. Pas de château familial, pas d'hectares de vigne, mais depuis cinq générations de négociants et d'oenologues, une même passion : bien faire. Pierrick Harang Wine, c'est l'expertise technique, la maîtrise scientifique du vin, depuis le raisin en grappes jusqu'à la mise en bouteille.