



Macération, 2020

Domaine Pellé
FRANCE, LOIRE, MENETOU-SALON

Vin orange d'un millésime très solaire, avec une très belle maturité.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
VINIFICATION	Macération péliculaire en cuve de bois troconique durant 2 mois, fermentation en levures indigènes. Ensuite, quelques remontages et pigeages, pressurage doux réalisé grâce à un pressoir vertical, élevage de plusieurs mois en cuve de bois, et léger ajout de soufre à la mise en bouteille.

CODE SAQ
15089731

TYPE
Autre

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
35.75 \$



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»