



Sous les Rocs, 2020

SCEA Château des Estanilles
FRANCE, LANGUEDOC, FAUGÈRES

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	40% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre
VINIFICATION	Vinification traditionnelle. Vendanges manuelles, raisins cueillis à maturité optimale, triés, égrappés puis foulés.
ÉLEVAGE	Elevage 100 % en foudres, demi-muids et barriques pendant 18 mois. Cépages vinifiés séparément, cuvaison adaptée à chaque cépage.

CODE SAQ
13579437

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
27.40 \$



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.