



# Vallongue Faugères, 2023

SCEA Château des Estanilles  
FRANCE, LANGUEDOC, FAUGÈRES

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	45% Marsanne, 35% Marsanne, 20% Vermentino
VINIFICATION	Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, raisins issus de l'agriculture biologique cueillis à maturité optimale, triés et pressurés en grappes entières. Débourage à froid, fermentation en cuve inox.
ÉLEVAGE	Élevage sur lies fines bâtonnées pendant 6 mois.

CODE SAQ  
15247479

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
23.05 \$



## 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.