



SYLVAIN BAILLY — LA LOUÉE

<i>Produit</i>	Vin rosé
<i>Origine</i>	France, Vallée de la Loire, Centre Loire
<i>Appellation d'origine</i>	Sancerre
<i>Désignation</i>	Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée (AOC/AOP)
<i>Producteur</i>	Sylvain Bailly
<i>Cépage</i>	Pinot noir 100%
<i>Millésime</i>	2018
<i>Degré d'alcool</i>	13,5%
<i>Sucre résiduel</i>	3 g/L
<i>Format</i>	750 mL
<i>Contenant</i>	Verre coloré
<i>Prix de Vente</i>	24,85 \$
<i>Code SAQ</i>	#12052246

Informations

Vignerons de père en fils depuis 1700, le savoir faire Bailly perdure génération après génération, exprimant fidèlement le terroirs unique qui fait du Sancerre un grand vin. 12 hectares de vignobles récoltés à la main, une vinification soignées des raisins afin de prolonger l'héritage familial que représente l'exigence de qualité.

Dégustation

Teinte rose saumonée et robe brillante à l'oeil
Au nez il est tendre et délicat. Fin et fruité il dégage des arômes d'orange et pamplemousse
La bouche : Attaque franche, fraîche et souple.
Palais équilibré, sur le fruit. Notes d'agrumes et belle finale



Luc Dupré

924 Laurier Est, Montréal, QC, H2J 1G3

514-839-1726

www.lesvinsdupre.com