

## DOMAINE DE COUSIGNAC

### Accord Tonique 2021

HVe3 HVe3  Nature  Biologique

|    |                          |                                    |
|----|--------------------------|------------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 4,46\$                             |
|    | Code produit             | 15236956                           |
| \$ | Prix licencié            | 38.76\$                            |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                            |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                 |
| 📅  | Statut                   | En route                           |
| 🏷️ | Type de produit          | Vin tranquille                     |
| 🇫🇷 | Pays                     | France                             |
| 📍  | Désignation réglementée  | Appellation origine protégée (AOP) |
| 📍  | Région                   | Vallée du Rhône                    |
| 📍  | Appellation              | Côtes du Rhône Villages            |
|    |                          | Saint-Andéol                       |
| 🍇  | Cépage(s)                | Grenache Noir 45 %                 |
| 🍇  | Cépage(s)                | Mourvèdre 25 %                     |
| 🍇  | Cépage(s)                | Syrah 10 %                         |
| 🍇  | Cépage(s)                | Carignan 10 %                      |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 14,5%                              |
| 🍷  | Couleur                  | Rouge                              |
| 💧  | Sucre                    | Sec                                |
| 🔑  | Fermeture                | Liège                              |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Domaine familial situé en Ardèche méridionale depuis 7 générations. Le Vigneron Raphaël Pommier cultive ses raisins dans des écosystèmes préservés. Vigneron rebelle, il a une approche holistique de la viticulture. Bio depuis 2007

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de mûres, de sous-bois, de cuir, notes de réglisse, de marc de raisin et de garrigue. Bouche souple, dense et charnue. Le vin résonne ainsi d'accords toniques savoureux !

#### NOTES SUR LE PRODUIT

94 pts Gaia Challenge for Natural Wines / 90 pts James Suckling

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Durant 35 jours et nuits, les raisins ont été bercés par la musique de Keren Ann & Quatuor Debussy. Vinification avec levures naturelles et sans intrants. Mise en bouteille sans sulfites.

Récolte **HELENE DION**

(450) 223-9307

Sommelière, Développement  
de marché Réseau SAQ et  
restauration

**44,60\$**

\* Prix de détail suggéré

**N+D**



**- 94 Points -**  
GAIA Wine Challenge  
for Natural Wines

**- 90 Points -**  
James Suckling

