

COSTE-UBESSE / COSTE-FAGES

L'Aurière 2020

 Biologique

\$	Frais de service	3,79\$
	Code produit	15286030
\$	Prix licencié	32.80\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
👉	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🌿	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La côte-qui-regarde-au-nord, c'est un clin d'œil à l'identité de Coste-Ubesse. En effet, les vignes font face à Ubesse = Ubac, qui signifie nord en occitan. C'est sur deux parcelles mitoyennes totalisant 2ha85, que Philippe Reboul et Jean-Luc Saumade travaillent en harmonie avec la nature qui les entoure avec une agriculture biologique. Nous sommes à Pic Saint-Loup, dans le Languedoc.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un 100% sauvignon à la robe dorée. Les arômes naviguent entre pierre à fusil, acacia, citron vert. Attaque ronde, fraîche. L'Aurière est un vin à forte personnalité et doté d'une amertume rafraîchissante en finale, qui appelle une nouvelle gorgée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sauvignon blanc issu d'un coteau orienté Nord où l'argilo-calcaire du sous-sol est recouvert d'une bonne couche de gravette siliceuse. Les vignes proviennent du tènement de Coste-Fages, sur St-Pargoire, cultivé en bio. Macération pré fermentaire à l'air avant pressurage. Vinifié en cuve puis élevé en barriques pendant 1 an.

37,91\$

* Prix de détail suggéré

Coste-ubesse



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration