

COSTE-UBESSE / COSTE-FAGES

Le Cazal 2019

 Biologique

37,91\$

* Prix de détail suggéré

Coste-ubesse

\$	Frais de service	3,79\$
	Code produit	15286283
\$	Prix licencié	32.80\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🍇	Cépage(s)	Syrah 90 %
🍇	Cépage(s)	Grenache Noir 10 %
%	Pourcentage d'alcool	14.4%
🎨	Couleur	Rouge
💧	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 Ubessse = 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 Pic Saint-Loup élégant et fin mais gourmand, aux arômes subtils de fruits rouge (cassis) et de réglisse, légèrement épicé avec des notes de garrigue. En bouche, c'est épicé, complexe, trame tannique fine. Rétro-olfaction de réglisse noire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage dominé par la Syrah (90%) et de Grenache. Macération courte d'une durée de 10 jours



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration