



LA CHABLISIENNE

Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2021

78,00\$

* Prix de détail suggéré



Végan

\$	Frais de service	13,25\$
	Code produit	15057034
\$	Prix licencié	65.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏠	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏆	Qualité	1er cru
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Blanc
🔥	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La coopérative La Chablisienne est née en 1923, unissant plusieurs des producteurs de la Bourgogne en une seule entité forte pour veiller à la commercialisation des vins les plus réputés au monde. Issus du cépage unique Chardonnay originaire de la région bourguignonne, l'appellation Chablis s'étend sur 17 communes dont les terroirs bénéficient d'une multitude de climats et de sols, donnant aux produits une minéralité remarquable.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, limpide et brillante avec quelques reflets bronze. Le premier nez est expressif et fruité (pêche, abricot) et puis végétales (herbe fraîche). La bouche est gourmande et fruitée avec des notes caramélisées qui apportent une belle rondeur. La finale est légèrement boisée, épicée. Accords avec crevettes au curry et brochettes de volaille.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelles de 25 ans sur la rive gauche du Serein. Commune de Chablis. Exposition sud-est.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Débouillage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts. Durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.



90-93

Burghound.com

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie