



LA CHABLISIENNE

Saint-Bris Émotions Minérales 2021

19,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15264851
\$	Prix licencié	18.57\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
📍	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 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 claire et brillante. Un nez tout en fraîcheur, fleurs blanches, agrumes et nuances végétales de bourgeon de cassis. La bouche confirme cette première impression de fraîcheur et de légèreté avec une belle persistance citronnée en bouche.

Accords à l'apéro, saumon et fromage de chèvre

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes calcaires de 15 ans d'âge du Portlandien. Kimméridgien moyen et supérieur

ÉLABORATION DU PRODUIT

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentation alcoolique en cuve. Pas de fermentation malolactique réalisée.

Élevage d'une durée 4 mois sur lies fines en cuve.



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