



# LA CHABLISIENNE

## Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2012

**241,00\$**

\* Prix de détail suggéré



|    |                          |                                     |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 48,25\$                             |
|    | Code produit             | 15323785                            |
| \$ | Prix licencié            | 193.00\$                            |
|    | Conditionnement          | 3x1500ml                            |
| 🚚  | 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 or blanc, limpide et brillante avec des reflets argent. Nez élégant, discret, sur des notes légèrement grillées, toastées et des arômes de fruits à chair blanche. La bouche est riche et juteuse avec des notes de fruits exotiques (ananas) et des notes de noisettes torréfiées en finale. Accords avec champignons ou foie gras.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes de 25 ans sur la rive droite du Serein, communes de Chablis et de Fleys. Exposition sud.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

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



- 93 Points -  
Wine Enthusiast

- 91 Points -  
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