LBV International
900, rue Richelieu
Beloeil, QC J3G 4P9
514 907-9680

LA CHABLISIENNE

Chablis 1er Cru Grande Cuvée 2021

34,50$
* Prix de détail suggéré

Végan

Code produit	12794178
Prix licencié	31.22$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bourgogne
Qualité	1er cru
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	2.5
Fermeture	Liège

88-91
Burghound.com

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 pâle, vin limpide et brillant. Arômes d'une touche minérale et d'épices douces. La bouche offre une belle note minérale, élégante et profonde avec une finale persistante et persistance de fruits blancs.
Accords avec terrine de poissons, pétoncles, cote de veau et fromages de chèvre.

NOTES SUR LE PRODUIT

Remarquable assemblage de Chablis 1er Cru situés sur la rive droite et la rive gauche du Serein.
Exposition sud-est et sud-ouest.
Rive Gauche: Beauroy, Cote de Léchet, Les Lys, Vaillons et Montmains.
Rive Droite: Fourneaux, Vaulorent et Fourchaume.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts.
Élevage d'une durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

3 332418 002626