



# LA CHABLISIENNE

## Chablis 1er Cru Montmains 2021

**67,00\$**

\* Prix de détail suggéré



 Végan

	Frais de service	11,00\$
	Code produit	15143303
	Prix licencié	56.00\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Nuits
	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

Débourbage 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.



89-92

Burghound.com