CHABLIS 2022

AOC Chablis

Spécialité par lot

COURTAULT MICHELET

Région: Chablis, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : En cuve inox thermorégulée. Fermentation alcoolique entre 18 et 20°C. Élevage sur lies fines pendant 8 à 10 mois après fermentation malolactique.

Dégustation: Robe or pâle. Nez de grande expression aromatique, sur le fruit (pêche, abricot), relevée par une touche citronnée. Vin d'une intensité aromatique remarquable, magnifiquement structuré, ce vin régale les papilles par sa générosité.

Accords : Superbe avec un saumon fumé, des poissons en sauce, une volaille de Bresse. Millésime solaire et bien structuré qui présente un beau potentiel de garde de 6 à 8 ans.

Code SAQ : 14872512
Prix : 36,00$
Prix Licencié : 31,31$
Uvc : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com