



PETIT CHABLIS 2021

AOP Petit Chablis

Importation privée

COURTAULT  MICHELET

Région: Chablis, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Histoire : À l'origine il y avait Jean-Claude Courtault et Marie-Chantale. Ils ont fondé le Domaine Courtault en 1984. Ils ont ensuite été rejoint par leur fille Stéphanie et son mari Vincent Michelet. Depuis 2019, ils ont fait de deux domaines un seul nom, Courtault-Michelet.

Vinification : En cuves inox thermorégulées. Fermentation alcoolique entre 18 et 20°C. Élevage sur lies fines pendant 6 à 8 mois après fermentation malolactique.

Dégustation: Robe or aux reflets verts. Nez d'une belle expression aromatique, aux notes de fruits frais. Vin gourmand, sur le fruit ; la bouche se termine sur une jolie vivacité révélant une agréable touche minérale.

Accords : Parfait pour une mise en bouche en apéritif ou avec des entrées. Idéal avec des huîtres ou des poissons grillés. Ce vin sera apprécié jeune pour son côté croquant et fruité, il présente un joli potentiel de garde, jusqu'à 5 ans.

Code SAQ : 14934357

Uvc : 12

Prix : \$40.55/ble

UVC : 12

