



BACHELDER

Minéralité Niagara Chardonnay 2016

24,95\$

* Prix de détail suggéré

BACHELDER



	Code produit	13969849
\$	Prix licencié	21.70\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇨🇦	Pays	Canada
📄	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
📍	Région	Ontario
📍	Sous-région	Péninsule du Niagara
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	En barrique

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Ils élaborent des vins à partir de terroirs locaux, sur des parcelles biologiques, où cela est possible, et utilisent des levures indigènes. Tout est mis en fut pour un long vieillissement. L'intention est de produire des vins purs, à la texture suave, avec peu de maquillage; des vins fins, offrant un coté fruit classique et une minéralité texturé provenant du limon, du calcaire et de l'argile de l'ancien terroir dolomitique du Niagara.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe jaune paille clair. Nez assez puissant où dominant des notes fruitées et boisées. Il évoque également de subtiles notes épicées. Découvrez ce blanc sec exprimant une acidité rafraîchissante. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs de poire, de pain grillé et de cumin. Il offre une texture ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermenté et élevé en fût, ce chardonnay est surtout issu des vignobles de Vineland et Beamsville.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie