La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

BACHELDER

Wismer Wingfield Ouest Chardonnay Twenty Mile Bench 2015

45,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	**13969865**
Prix licencié	**39.14$**
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, Twenty Mile Bench**
Cépage(s)	**Chardonnay 100 %**
Couleur	**Blanc**
Sucre	**Sec**
Fermeture	**Liège**



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 SUR LE PRODUIT

Une année classique, "serré" et équilibré d'une grande précision et le chardonnay a ^roduit une merveille; tendue, soyeuse et de saveur profonde et d'une minéralité intense. Un grand vin sobre et cristallin. Au nez il est d'une grande intensité. Ce Chardonnay à la texture soyeuse et tendue, en est un qui vieillira et sur lequel on pourra méditer!

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermenté, comme toujours, en fûts pour la plupart neutres avec des levures indigènes, et ayant une longue durée de 20 mois d'élevage sans bâtonnage.

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

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale