



PATRICK PIUZE

Chablis Terroirs de
Chablis 2022

46,00\$

* Prix de détail suggéré

Patrick Piuze

| | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| | Code produit | 11180334 |
| \$ | Prix licencié | 39.87\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| 📅 | Statut | Succ. Seul. |
| 🏷️ | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇫🇷 | Pays | France |
| 📄 | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| 📍 | Région | Bourgogne |
| 📍 | Sous-région | Yonne |
| 🏷️ | Appellation | Chablis |
| 🍇 | Cépage(s) | Chardonnay 100 % |
| 🍷 | Couleur | Blanc |
| 💧 | Sucre | Sec |
| 📊 | Taux de sucre | 2.7 |
| 🔑 | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Chablis est la région qui m'a accueilli, celle où j'ai fondé ma famille et qui m'a permis d'exprimer ma passion : créer des vins.

Je tiens par-dessus tout à respecter le travail des ancêtres qui ont dessiné ce terroir, et j'essaie de trouver avec humilité mon identité de vigneron dans la splendeur et la diversité du terroir de Chablis.

-Patrick Piuze



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de teinte jaune-vert plutôt intense. Nez fin qui exhale des arômes dominants de citron, d'épices, de buis, de poire et de fleurs blanches. Il évoque également des notes minérales. Laissez-vous charmer par ce blanc possédant une bonne nervosité. Sa bouche plutôt mince se termine dans une finale persistante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Couleur or pale avec des nuances de vert clair. Nez très expressif sur des notes de fruits frais. Bouche ample, à caractère iodé (salin), fruité (poire et pêche) et floral.



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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale