



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 pâle 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

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