



BACHELDER

Bourgogne Chardonnay
2014

30,50\$

* Prix de détail suggéré

BACHELDER



	Code produit	11856040
	Prix licencié	26.06\$
	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
	Appellation	Bourgogne
	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 DE DÉGUSTATION

Robe exhibant une couleur jaune-vert plutôt profond. Nez assez puissant s'ouvrant sur des notes fruitées et florales. Il évoque également des notes boisées. Ce blanc sec manifeste une agréable fraîcheur. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de poire, de pomme Golden, de fleurs blanches et de chêne. Il dévoile une texture grasse qui précède une finale assez persistante.



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