



## BACHELDER

### Minéralité Niagara Chardonnay 2021

28,10\$

\* Prix de détail suggéré

BACHELDER



|  |                          |                                 |
|--|--------------------------|---------------------------------|
|  | Code produit             | 12610025                        |
|  | Prix licencié            | 24.43\$                         |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                        |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot          |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                     |
|  | 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                           |

#### 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.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Avec ses vignobles en Bourgogne, en Oregon et en Ontario, Thomas Bachelder a le vent dans les voiles. Il nous présente une toute nouvelle cuvée qui permet de flirter avec son style à un prix accessible. Fermenté et élevé en fût, ce chardonnay est surtout issu des vignobles de Vineland et Beamsville. Il possède ce charme exubérant et enveloppant du nouveau monde, avec une acidité bien tranchante. Grillé, lacté et fruité, il a tout pour accompagner les tacos de poisson ou la fondue au...



**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