



## BACHELDER

Wismer Wingfield Ouest  
Chardonnay Twenty Mile  
Bench 2015

**45,00\$**

\* Prix de détail suggéré

BACHELDER



	Code produit	14368332
\$	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 côté fruit classique et une minéralité texturée 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 produit 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

**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