



PATRICK PIUZE

Non dosé Méthode
Traditionnelle

56,75\$

* Prix de détail suggéré

Patrick Piuze

	Code produit	14024126
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de France
	Région	Bourgogne
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,5
	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

Belle robe jaune doré avec des reflets or rose. Le nez est d'une belle trame aromatique. On y retrouve un beau fruité où les notes de calcaire et de pain grillé conférées par l'élevage apportent une belle complexité. La bulle est crémeuse et la rétro est fidèle au nez.

NOTES SUR LE PRODUIT

"... 100% Chardonnay avec une méthode traditionnelle comme en champagne...de toute beauté"

Jessica Harnois, 9 juillet 2020

ÉLABORATION DU PRODUIT

Chardonnay, issu de vignes de plus de 25 ans dans un vignoble planté sur des sols calcaires et argileux de la commune de Tonnerre (à 10 km de Chablis). Tous les raisins sont récoltés à la main. La fermentation est faite dans des cuves en acier inoxydable avant de subir une seconde fermentation. Il passe ensuite 9 mois sur les lies avant d'être dégorgé et aucun dosage n'est ajouté.



La Tribune - Nathalie
Richard

La Tribune - Nathalie
Richard

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