



BACHELDER

Wismer Wingfield Ouest
Chardonnay Twenty Mile
Bench 2015

45,00\$

* Prix de détail suggéré

BACHELDER



	Code produit	13969865
	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, "serrée" et équilibrée 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