



DOMAINE CHEVROT

Bourgogne Aligoté Tilleul
2015

49,50\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	13783382
	Prix licencié	42.89\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Bourgogne Aligoté
	Cépage(s)	Aligoté 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé à la porte Sud de la côte de Beaune, le vignoble de 20 ha produit 15 Appellations d'Origine Contrôlée. Le terroir est argilo-calcaire principalement situé sur des affleurements datant du Trias supérieur et du Jurassique inférieur. Les vignes ont 30 ans en moyenne, la plus vieille vigne plantée par le Grand-Père il y a 75 ans témoigne du soin apporté à la viticulture tant au niveau de la maîtrise des rendements qu'au respect du terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Derrière des notes finement boisées, le nez déploie des notes épicées de safran, de gingembre, d'écorces d'agrumes, de menthe et d'abricot. En bouche, les fruits jaunes dominent, avec un bel équilibre entre la maturité et la vivacité jusqu'à la finale plus minérale typique du cépage. Ce vin pourra se conserver de nombreuses années en cave, ou s'apprécier déjà sur un vieux comté ou un poisson de rivière.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Tilleul est la sélection de la meilleure parcelle d'Aligoté du Domaine, cultivée au cheval depuis 2003 et mise en bouteilles au bout de 16 mois d'élevage (12 mois en fûts de 350 litres et 4 mois en cuve inox)



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