



DOMAINE HAMELIN

Chablis 2020

31,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14954753
📁	Agent	Oenophilia
💰	Prix licencié	27.41\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📄	Statut	Succ. Seul.
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Chablis
🍇	Cépage(s)	Chardonnay
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine Hamelin a été fondé dans les années 1840 par Gustave Hamelin. Aujourd'hui, Thierry et son fils Charles perpétuent la tradition viticole familiale. Le savoir-faire transmis de génération en génération est un mélange de traditions anciennes et de techniques modernes. Le domaine se concentre sur les vins de Chablis qui représentent parfaitement leurs terroirs.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune brillante avec un reflet vert. Au nez il est encore discret avec une pointe de fleur d'aubépine et de fraîcheur. En bouche il est rond, frais et minéral. Belle longueur accompagnée d'une fin de bouche puissante. Le Chablis sera servi frais (10 à 12°C) avec des huîtres, des fruits de mer, de la charcuterie, de la cochonaille ou des escargots, et accompagnera bien les fromages de chèvres et de gruyère.

NOTES SUR LE PRODUIT

Il est récolté sur un terroir voisin aux premiers crus. Il présente les mêmes caractéristiques de finesse et de bouquet que les premiers crus, mais à un degré moindre. Il est sec et fruité. Limpide et léger, ses arômes et ses saveurs se développent rapidement. Il se conserve 5 à 8 ans sans problème.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal