

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657



## JEAN-MARC BROCARD

### Chablis Premier Cru Montmains 2022

51,50\$

\* Prix de détail suggéré



|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Code produit             | 12178818                            |
| Agent                    | Noble Sélection                     |
| Prix licencié            | 44.81\$                             |
| Conditionnement          | 12x750ml                            |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
| Statut                   | Disponible                          |
| Type de produit          | Vin tranquille                      |
| Pays                     | France                              |
| Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| Région                   | Bourgogne                           |
| Sous-région              | Yonne                               |
| Appellation              | Chablis                             |
| Qualité                  | 1er cru                             |
| Cépage(s)                | Chardonnay 100 %                    |
| Pourcentage d'alcool     | 13%                                 |
| Couleur                  | Blanc                               |
| Fermeture                | Liège                               |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Originaire de la Côte d'Or, Jean-Marc Brocard n'est pas le fils d'un vigneron, mais plutôt le fils d'un agriculteur du village de Chaudenay-le-Château. C'est grâce à son mariage qu'il a découvert l'univers du vin; il a épousé Claudine, la fille d'un vigneron originaire du village de St-Bris-le-Vineux, dans la vallée de l'Yonne.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'or blanc aux reflets verts, un nez aux notes d'agrumes, de pamplemousse et d'anis, une bouche saline, ciselée, dense, citronnée, et rafraîchissante, offrant une belle longueur en bouche.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Le fils de Jean-Marc Brocard a pris le relais du domaine avec une philosophie biodynamique. Force est d'admettre que ce vin est une réussite.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Sur la rive gauche du Serein, exposition Sud-Est, ce vin mêle minéralité, arômes floraux, et une fermentation malolactique en cuve inox pendant 9 mois, avec des levures indigènes.



**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