



MAISON NICOLAS

Maison Nicolas Chardonnay 2022

13,75\$

* Prix de détail suggéré

Maison Nicolas

	Code produit	577122
	Prix licencié	13.18\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de pays (VDP)
	Région	Pays d'Oc
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,4
	Fermeture	Métal vissé
	Type de vieillissement	Fûts de chêne français
	Durée de vieillissement	6 à 8 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans le Languedoc-Roussillon, la Maison Nicolas, en collaboration avec d'autres cavistes de la région, propose une gamme de produits capables de mettre en valeur le terroir qui les entoure. Plusieurs cépages régionaux associés aux cépages classiques offrent un assemblage fruité et frais qui s'adapte à l'évolution des goûts et des envies.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille. Des arômes de fleurs blanches et d'acacia avec des notes d'amandes grillées et une touche de miel. La bouche est élégante et équilibrée, d'une belle rondeur avec des notes d'agrumes, de fruit à chaire blanche et une finale sur une pointe de vanille.

Idéal sur des poissons en sauce, viandes blanches ou fromages doux.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Chardonnay se révèle avec singularité dans les terroirs du Pays d'Oc. Des terroirs au climat méditerranéen et à la grande diversité de sols, qui lui permettent de s'affirmer avec personnalité. Vendanges nocturnes pour préserver toute la fraîcheur.

Pressurage délicat suivi d'une fermentation alcoolique à basse température. Élevage sous bois durant 6 à 8 mois pour apporter complexité et finesse. Bâtonnages réguliers pour donner du volume au vin.



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
Monterégie, 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