

DOMAINE DE CHANTEMERLE

Chablis 2018

31,25\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14462185
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	27.06\$
📦	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Yonne
🏷️	Appellation	Chablis
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège
📦	Type de vieillissement	Cuve inox

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine est né dans le début des années 1960, dès l'apparition des premières chaufferettes (seaux remplis de mazout que l'on allume la nuit pour lutter contre les gelées de printemps). C'est à partir de ce moment que le Chablisien et ses 19 communes ont pu produire du vin à vendre dans le commerce.

Les vignerons se sont mis à planter de la vigne et depuis, le vignoble n'a cessé de s'agrandir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur claire, or pâle. Le nez est très frais, vif et minéral. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur, leur pureté. Sec et d'une parfaite finesse, Chablis possède une personnalité unique et facilement identifiable.

NOTES SUR LE PRODUIT

Fier de 40 années d'expérience familiale, ce domaine de 18 hectares au cœur du vignoble de Chablis, réparti de part et d'autre de la rivière le Serein et l'un des plus anciens de France, offre constance et régularité au fil des années. Sur des sols calcaires et de marnes du Kimméridgien, les vins sont parmi les plus typés de l'appellation.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vendanges au Domaine Chantemerle sont manuelles. Côté vinification, les cuves inox sont utilisées du début à la fin, ne touchant jamais le bois afin de préserver ses arômes typiques et naturels.



ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

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