

FRANCOIS LABET

Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 2017

37,25\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14678111
🏢	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	32.31\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Bourgogne
🏷️	Appellation	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	En fûts
🕒	Durée de vieillissement	12 mois



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Labet vit à Beaune depuis 300 ans et élabore du vin depuis les années 1980. Bien connu pour ses grands Bourgogne, François possède également un domaine en Corse où il produit du Pinot Noir typique et sur le fruit à une fraction du prix des pinots bourguignons!

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce bourgogne blanc se montre aromatique en s'ouvrant sur de belles notes expressives d'amande et d'abricot. Dense et ronde, la bouche offre une belle tension minérale apportée par l'âge des vignes (45 ans). Peut se déguster dès maintenant ou dans quelques années.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes plantées en 1979 en Côte de Beaune. Sols argilo-calcaires et graviers. Vendanges manuelles. Rattissage du jus à froid. La fermentation alcoolique se fait en barriques de chêne de 350 litres. Élevage d'un an en fûts de chêne, bâtonnage, et fermentation malolactique.

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