

DOMAINE GRY-SABLON

Bourgogne Chardonnay 2022

23,15\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	14955449
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	20.14\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée/protégée (AOC/AOP)
Région	Bourgogne
Appellation	Bourgogne
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Blanc
Taux de sucre	1.4
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	cuves inox
Durée de vieillissement	4-5 mois
À boire	6 mois et 3 ans



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Première récolte du Domaine en Beaujolais-Villages Blanc: 2010.
La parcelle « Replat de Vavre », située à Emeringes, possède une aptitude parfaite pour la production de Beaujolais-Villages blanc.
Le sol argilo-granitique nous apportant la structure et la finesse aromatique. La vigne est conduite en taille guyot simple sur une forte densité de plantation (8.000 pieds / ha).
Le vignoble est en culture raisonnée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Chardonnay cultivé sur le terrain argilo-granitique nous offre des arômes subtils de fruits frais type agrumes et de fleurs blanches. La bouche présente un équilibre abouti entre fraîcheur, rondeur, et finesse. Une touche vanillée de l'élevage en fût est perceptible en finale.



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