

BAUDOUIN MILLET

Baudouin Millet Bourgogne 2021

28,05\$

* Prix de détail suggéré

Baudouin Millet

	Code produit	15116858
	Prix licencié	24.38\$
	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
	Appellation	Bourgogne
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.6

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est au tout début des années 80 que Philippe Millet donne naissance au Domaine Millet. Notre domaine compte aujourd'hui 14 hectares, dont 9 en AOC Petit Chablis, 4 hectares en AOC Chablis et 1 hectare planté en AOC Chablis 1er Cru Vaucoupin. La volonté qui nous anime chaque jour est de cultiver de belles vignes afin de produire de beaux raisins de Chardonnay pour offrir des vins aux arômes fins et élégants, reflet du terroir Chablisien.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Bourgogne Blanc offre une robe or pâle aux reflets vert argenté. Le nez est riche, il mêle des arômes d'herbes coupées, de plantes médicinales, de citron et une minéralité pierreuse.

En bouche, une acidité camarade, une structure fine, un joli déroulé fruité.

Ce Bourgogne Blanc est parfait pour l'apéritif, un bon allié des plateaux de fruits de mer et des poissons grillés. Une cassolette d'escargots est un excellent accord.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce Bourgogne Blanc, 100% Chardonnay est issu d'une vinification traditionnelle sur lies fines en cuve inox thermorégulée.

