

DOMAINE DUPRÉ Chablis 2021

40,74\$

* Prix de détail suggéré

HVe3 HVe3

\$	Frais de service	5,99\$
	Code produit	15183313
\$	Prix licencié	34.76\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📁	Appellation	Chablis
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	0 à 4
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Durée de vieillissement	1 à 6 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis toujours, nous sommes animés par un respect profond pour notre terre.

Notre Domaine est certifié HVE depuis 2019.

Depuis plusieurs années déjà, nous privilégions une viticulture saine avec le travail du sol, l'enherbement de certaines vignes, sans traitement insecticides et sans anti-pourriture. Pour nous, il ne s'agit pas d'une mode, mais d'une véritable philosophie de vie.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle. Le nez présente des arômes de minéralité, notamment de pierre à fusil ainsi que des notes d'agrumes.

Dès l'attaque, la bouche est droite et précise avec une finale citronnée et saline.

NOTES SUR LE PRODUIT

Surface : 14 Ha

Sol : Kimméridgien (argilo-calcaire)

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay

Densité : 6800 pieds/Ha

Age moyen : 10 à 70 ans

Mode de culture : Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Elevage sur lies en cuves

inox pendant 12 mois. Utilisation de levures indigènes.

