

## 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

**ÉLABORATION DU PRODUIT**

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Elevage sur lies en cuves

inox pendant 12 mois. Utilisation de levures indigènes.

