

L&C POITOUT

29,10\$

* Prix de détail suggéré

Sycomore Petit Chablis 2020

 Durable

	Code produit	14191469
	Prix licencié	25.28\$
	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
	Sous-région	Yonne
	Appellation	Petit Chablis
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.2
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire ou à garder 3 ans.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Amis d'enfance, un jour vint, en 1994, où les regards de Catherine et Louis se croisèrent différemment, et ils firent dès lors de leur deux destinées, un avenir commun. Destinations, plantations, naissances, formations... le couple poursuit son destin, jusqu'au jour où Chablis finit par les appeler définitivement à exploiter son terroir. Un domaine, 18 hectares et quelques années plus tard, le tout premier millésime est en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Parfums de pomme verte et de poire s'allient à des notes d'amande fraîche et une touche lactée, le tout s'estompe sur une finale minérale qui rappelle le calcaire.

Accords mets et vin:

Parfait pour une dégustation entre amis, à l'apéritif ou en accompagnement de canapés à base de crevettes, saumon fumé, calmars et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

L&C POITOUT s'engage résolument vers le respect de la Nature étudiant la biodiversité, installant de nouvelles haies bocagères, limitant les intrants, recyclant les effluents, travaillant les sols...

Le label Haute Valeur Environnementale de niveau 3 a été ainsi obtenu aisément dès 2018.

La cuvée Sycomore Petit Chablis est issue de « Sur les Clos » : 1,40 hectare situé à Chablis dont la

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

SELECTIONS
ôENô

parcelle « Paul ». C'est un lieu où il fait toujours chaud avec un petit vent léger, o...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le jus profite d'un débouillage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale. La fermentation alcoolique est rapide et la fermentation malolactique complète. Il a été élevé en cuves thermo-régulées au Chai L&C Poitout au coeur de Chablis. Comme tous les chardonnay du Domaine, il est élevé sans fût afin de mettre uniquement en avant les valeurs de son terroir

