

WILLIAM FÈVRE CHILI

20,15\$

* Prix de détail suggéré

Espino Gran Cuvée Chardonnay 2018

	Code produit	12125661
	Prix licencié	17.52\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Chili
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Valle Central
	Sous-région	Valle del Maipo
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,8
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire ou à garder 4 ans suivant le millésime.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

William Fevre, est surtout connu pour son Premier Cru Chablis qu'il produit en Bourgogne. Il recherchait un terroir pour produire du Chardonnay. Un partenariat a été formé entre le propriétaire au Chili, Victor Pino qui allait développer le vignoble : une petite cave située dans un petit village sur les rives du fleuve Maipo, au sommet, où la vallée du Maipo monte jusqu'au Cajón del Maipo, flanqué des deux côtés par la Cordillère des Andes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe arborant une couleur jaune doré de bonne intensité. Nez fruité avec une touche de minéralité et des arômes de poire, de coing et de fruits tropicaux. En bouche, il est tout en fraîcheur avec des saveurs de sorbet au citron et de miel et d'amande. Soyeux en bouche, il présente un bel équilibre et n'est pas trop beurré.

S'accorde parfaitement avec des fruits de mer (huîtres, crevettes), des brochettes grillées de volaille, des burgers de dinde et des salades.

NOTES SUR LE PRODUIT

Bacchus : 90 points

James Suckling : 91 points

Tim Atkin : 93 points

Descorchados : 94 points

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

SELECTIONS
õENõ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte manuelle, sélection des meilleures grappes. Clarification à froid, puis, 10% du moût va dans des barils de chêne français où la fermentation a lieu à des températures entre 18 et 20°C. Le reste du vin est fermenté dans des petites cuves (6 000 L) en acier inoxydable. Après la fermentation, le Chardonnay Gran Cuvée commence un long vieillissement sur lies pendant 5 à 6 mois avant d'être filtré, puis embouteillé.



- 90 Points -
Bacchus

