

BAUDOUIN MILLET Petit Chablis 2022

28,30\$

* Prix de détail suggéré

Baudouin Millet

 Durable

	Code produit	10516473
	Prix licencié	24.61\$
	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	12%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1.4
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Non boisé
	À boire	Prêt à boire ou à garder 3 ans.

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

Robe jaune clair aux reflets dorés, est limpide et brillante. Le nez est simple mais délicat. Beaucoup de fraîcheur s'échappe du verre ainsi que de jolies notes de fruits et de fleurs. L'attaque en bouche est très souple. Le vin tapisse la bouche de façon onctueuse et gourmande, des arômes de pêche jaune, de mangue puis vient une saveur légèrement poivrée sur la fin de bouche, et une belle pointe de fraîcheur pour terminer. Un équilibre parfait.

Accords mets et vin: Excellent a...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Une fois que nous estimons que les raisins ont atteint leur pleine maturité, arrive la vendange qui selon les millésimes se passe en septembre ou tout début octobre. Une fois le pressurage effectué, nous vinifions les jus uniquement en cuve inox ou en acier émaillé afin de préserver les arômes du terroir Chablisien.

