

BAUDOUIN MILLET Chablis 2022

32,25\$

* Prix de détail suggéré

Baudouin Millet

 Durable

	Code produit	10792216
	Prix licencié	27.90\$
	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	Chablis
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Non boisé
	À boire	Prêt à boire ou à garder 3 - 4 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

Ce Chablis offre une très belle robe intense et étincelante. D'un jaune claire doré, elle est limpide. Le nez est riche, élégant, plein et savoureux. On y ressent à la fois de la minéralité et de la rondeur. Il se dégage des notes estivales d'abricot. La bouche est étirée, douce et fraîche, avec une très belle persistance. Un vin tout en élégance.

Accords mets et vin: Poissons, viandes blanches, fromages, Turbo aux artichauts émulsion d'hollandaise, filet de truite au feu...

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.

