







BAUDOUIN MILLET

45,25\$

* Prix de détail suggéré

Chablis Premier Cru Vaucoupin 2021

 Durable

	Code produit	11199351
	Prix licencié	39.31\$
	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 Vaucoupin
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.5
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Non boisé
	À boire	Prêt à boire ou à garder 5 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 1er Cru Vaucoupin offre une robe or aux couleurs chatoyantes. Le vin est très brillant avec beaucoup de limpidité. Quelques larmes le long du verre laissent présager un vin rond.

Le nez est très aromatique avec un côté lacté et beurré et des notes exotiques de banane.

L'attaque en bouche est très souple, puis l'évolution se fait sur la rondeur et la volupté. La bouche dévoile des notes gourmandes de fruits exotiques et de brioche. Très élégant, généreux et d'un gr...

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..

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
Elevage/Vinification : Cuve inox thermorégulée

SELECTIONS
OENO

Baudouin Millet

