

L&C POITOUT

33,30\$

* Prix de détail suggéré

Sélection Petit Chablis 2018

 Durable

\$	Frais de service	4,90\$
	Code produit	14502773
\$	Prix licencié	28.35\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Yonne
🏷️	Appellation	Petit Chablis
🏷️	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	2.2
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	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

Avec sa robe paille claire, ce Petit Chablis présente un nez complexe d'agrumes, de gingembre et de pierre à fusil, oscillant entre la pureté et la gourmandise. Sa bouche vive est l'expression d'une grande minéralité, caractéristique du Chardonnay.

Accords mets et vin: Parfait pour une dégustation entre amis, à l'apéritif ou en accompagnement de quelques huîtres.

NOTES SUR LE PRODUIT

L&C POITOUT s'engage résolument vers le respect de la Nature étudiant la biodiversité, installant de

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

SELECTIONS
ôENô

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

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le jus profite d'un débourbage 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.

