

BAUDOIN MILLET

Chablis Vaudésir Grand Cru 2017

75,50\$

* Prix de détail suggéré

Baudouin Millet



Code produit	13339273
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 Vaudésir
Qualité	Grand cru
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	1.5
Fermeture	Liège
À boire	Prêt à boire ou à garder 7 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

La robe jaune or de ce Chablis Grand Cru Vaudésir est à la fois étincelante, limpide et fluide. Son nez est complexe : il dévoile des notes de fruits mûrs. Il est délicat et intense. L'attaque en bouche est souple et juteuse. Très racé, on devine des arômes toastés, très subtils, pas dans l'opulence, mais dans le raffinement. La bouche est fraîche et pure avec une acidité très noble. O

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. Elevage/Vinification : Cuve inox thermorégulée

