



SPÉCIFICATIONS



DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

APPELLATION

AOP Chablis 1er Cru

CÉPAGE

100 % Chardonnay

MILLÉSIME

2016

PRODUCTEUR

Maison Albert Bichot

SITE WEB DU PRODUCTEUR

www.albert-bichot.com

VINIFICATION

Vendange manuelle.

Vinification en cuves inox (65%) et fûts de chêne 1 à 5 ans (35%)

Élevage en fûts de chêne (35%) et cuves pendant 10 mois. Puis élevage final en cuve inox (100%) pendant 2 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Le nez révèle de fines notes de fleurs et d'amandes grillées

GUSTATIF

A la fois riches et concentrés, les Montmains offrent une belle finale tout en fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

Ce premier Cru peut être servi seul à l'apéritif, ou à l'occasion d'un repas convivial. Il accompagnera ainsi parfaitement les produits de la mer et les viandes blanches.

TEMPÉRATURE

Servir entre 11° et 13°C.

TEMPS DE GARDE

A boire dans les 5 - 8 ans pour apprécier au mieux la concentration offerte par ce secteur

CODE SAQ 13821027

52²⁵\$