



SPÉCIFICATIONS

ALCOOL
13 %

FORMAT
750 ML

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

APPELLATION

AOP Chablis 1er Cru

CÉPAGE

100 % Chardonnay

MILLÉSIME

2015

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%)

Elevage 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.

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

ACCOMPAGNE

Apéro, Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Fruits de mer

CODE SAQ 13821511

51⁰⁰\$