

ALEXIS DUCHET - CHAI DUCHET

La Cuvée des vendangeurs 2020

HVe3 HVe3  En conversion

\$	Frais de service	2,78\$
	Code produit	15243700
\$	Prix licencié	24.10\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Aligoté 100 %
%	Pourcentage d'alcool	11.9%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0,1
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Alexis Duchet est la 7e génération à Viré, en Bourgogne. Le vignoble est âgé de 60 ans en moyenne et plus que centenaire pour certaines vignes! Il prend soin de cet héritage en pratiquant le labour et en favorisant la vie des sols notamment par des préparations naturelles de plantes. La cave écologique est isolée de paille. Peu d'intervention, levures indigènes. Certifié bio 2022. En transition biodynamique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Aligoté atypique! Loin des aligotés mordants! Rondeur, fruit, texture caractérisent ce blanc. Vin d'apéro pour plaisir instantané ! Accord approuvé avec des bruschettas aux champignons, chèvre frais, zeste de citron et herbes fraîches!

ÉLABORATION DU PRODUIT

L'Aligoté est issu de vignes d'une moyenne d'âge de 100 ans, s'ancrant sur des sols sableux et limoneux. La fermentation se fait avec levures indigènes, sans intrants et sans sulfites. S'ensuit l'élevage sur lies pendant 5 mois. Moins de 10mg/l de sulfites à la mise en bouteille.

27,76\$

* Prix de détail suggéré



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration