

## BOISSEAUX-ESTIVANT

Réserve de la Chèvre  
Noire, Chardonnay  
2021

**27,30\$**

\* Prix de détail suggéré



|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14352031                            |
|    | Prix licencié            | 25.04\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité Continue             |
|    | Statut                   | Disponible                          |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Bourgogne                           |
|    | Appellation              | Bourgogne                           |
|    | Cépage(s)                | Chardonnay 100 %                    |
|    | Pourcentage d'alcool     | 13%                                 |
|    | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Taux de sucre            | - de 2                              |
|  | Fermeture                | Liège                               |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'entreprise vinicole familiale Boisseaux-Estivant a été fondée vers la fin du 19e siècle. Elle a ensuite été acquise par la famille Ponnelle, une famille qui possède une société de négoce en vin sur la commune de Beaune.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe or aux reflets jaune/vert. Nez fruité mélangeant notes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche ample, grasse avec beaucoup de minéralité et une belle longueur. À boire en apéritif, ou avec des viandes blanches, poissons et fromages.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sols argilo calcaires.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Pressurage direct, fermentation à basse température. Collage bentonite et légère filtration avant mise en bouteille. Élevage en cuve inox et en fûts(30% de la cuvée).

