

## FRANÇOIS MARTENOT

**24,75\$**

\* Prix de détail suggéré

### Les Ammonites Petit Chablis 2020

	Code produit	14168411
	Prix licencié	22.82\$
	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	Chablis
	Appellation	Petit Chablis
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0,54
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Spécialiste en Bourgogne et Beaujolais, la Maison François Martenot est située à Vignoles près de Beaune. Au sein d'une des régions viticoles les plus prestigieuses au monde, elle bénéficie d'une grande notoriété et d'un savoir-faire d'excellence.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe claire, or pâle. Le nez est très typé sur des notes de fleurs d'oranger, de citron vert et de pamplemousse. La bouche est droite et tendue avec une acidité soutenue qui marque la finale et assure une fraîcheur incroyable. Idéal en apéritif, mais aussi sur des volailles et le veau en sauce crémée, les risottos bien crémeux à la viande ou au poisson, les poissons grillés, les antipastis froids et ratatouilles, les salades composées, les sushis. Parfait sur les fromages de chèvre...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

La région de Chablis est un plateau calcaire entaillé par des vallées. Ce calcaire est dit « Kimméridgien » et renferme des fossiles marins dans un ciment blanchâtre (fond de l'océan). C'est cette nature marine qui donne cette minéralité aux Chablis.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020



**FRÉCHETTE**

VINS D'EXCEPTION

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves thermorégulées à 16 °C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant neuf mois en cuves inox.

