

DOMAINE BERGER-RIVE

Hautes Côtes de
Beaune (Chardonnay)
2022

HVe3 HVe3  Durable

\$	Frais de service	6,29\$
	Code produit	15019986
\$	Prix licencié	32.20\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
👜	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de fruits blancs, minéral, élégant et délicat en bouche. Température de service : 10 à 12 °C. Vieillesse possible de 2 à 4 ans, à une température maximale de 17°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

HVE (Haute Valeur Environnementale). Dans un style plus décomplexé, nos cuvées Domaine Berger-Rive sont résolument modernes. Ces vins gardent une grande fraîcheur et une certaine gourmandise. Paul Berger met tout en œuvre, avec son équipe, pour que chaque bouteille du Domaine exprime l'authenticité et l'identité de son terroir tout en affirmant le style signé par le duo père – fils depuis 2015.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Terroir : Argileux et argilo-calcaire. Pressurage doux, puis fermentation à une température contrôlée de 20°C. Vieillesse en cuve pendant 8 à 10 mois, sur fines lies, avec quelques batonnage (suivant le millésime). La récolte est vinifiée dans les chais du Domaine, puis élevée dans de superbes caves voûtées.

37,04\$

* Prix de détail suggéré



JULIE LAVOIE
(514) 267-4985
Représentante

ROBERT FARÈSE
(514) 827-6233
Directeur du développement

MONIQUE LEGAULT
(450) 525-5222
Représentante

CLAUDE HARVEY
(418) 564-1597
Représentant