

ALBERT BICHOT - Crémant de Bourgogne Brut Réserve FRANCE



28⁰⁰\$

SPÉCIFICATIONS

ALCOOL
12 %

FORMAT
750 ML

DISTRIBUTION

Produits SAQ

PRODUCTEUR

[Maison Albert Bichot](#)

SITE WEB DU PRODUCTEUR

www.albert-bichot.com

TYPE DE PRODUIT

Mousseux

APPELLATION

AOC Bourgogne

CÉPAGE

60% Chardonnay 40% Pinot Noir

VINIFICATION

La variété des cépages utilisés et le choix de leur origine résulte de la recherche d'un équilibre entre le Chardonnay (tension, fleurs blanches, minéralité), et le Pinot Noir (fruité, densité, vinosité).

Cette cuvée va puiser son originalité dans un savoir-faire alliant la vinosité des vins de base compensée par une tension d'un Brut faiblement dosé.

Élevage : 8-9 mois pour le vin de base en cuves inox thermorégulées. Chaque cépage est vinifié séparément pour obtenir la meilleure expression de ses origines

Taux de sucre: 8.6 g/L

DÉGUSTATION

VISUEL

Bulles fines et régulières.

OLFACTIF

Un nez d'agrumes (citron vert, pamplemousse rose), de fleurs blanches précède une bouche pleine de vivacité et de fraîcheur.

GUSTATIF

Très belle longueur en bouche nette et précise.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour un apéritif de fête, il soulignera également la texture et les saveurs des fruits de mer, des poissons (saumons d'Ecosse à l'unilatérale par exemple) et des volailles à la crème.

TEMPÉRATURE

Servir très frais (8-10°C)

TEMPS DE GARDE

A déguster dans les 3 ans.

CODE SAQ 13585378