



32<sup>00</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs « Pure » BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14468966

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**TYPE DE PRODUIT**  
Mousseux

**CÉPAGE**  
100% Chardonnay

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**APPELLATION**  
AOC Bourgogne – 100 % Côte-d'Or

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Côte-d'Or, Bourgogne

**TYPE DE SOL**  
Argilo-Calcaire

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Élevage: 9-10 mois pour le vin de base – 30 % sous bois.  
Vins de réserve : 20-25%

**SPÉCIFICITÉS –**  
Dosage: 5-6g/L

**PARTICULARITÉS –**  
Ce Crémant de Bourgogne Pure signe avant tout une origine, celle de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Ces terroirs produisent des vins dont les qualités exceptionnelles permettent un élevage ambitieux. En effet, une large part de la cuvée est vinifiée et maturée sous bois, un processus d'exception pour les grands effervescents.

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Bulles très fines et régulières.

**OLFACTIF**  
De discrètes notes de fleurs blanches accompagnent une agréable minéralité.

**GUSTATIF**  
Il est vif et sa bouche est fraîche et délicate. Ce Crémant Blanc de Blancs est la plus pure expression de son terroir

**ACCOMPAGNEMENT**  
Idéal pour un apéritif de fête, il soulignera également la texture et les saveurs des fruits de mer ou encore d'un sabayon de fruits rouges.

**TEMPÉRATURE**  
Servir très frais (8-10°C)

**TEMPS DE GARDE**  
A déguster dans les 3 ans.

## AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
5g / L