



161⁵⁰\$



ALBERT BICHOT – Morey Saint Denis Premier Cru Les Sorbets – 2022 BOURGOGNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15402441

PAYS
Bourgogne

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
Morey-Saint-Denis Premier Cru

CÉPAGE
Pinot noir 100 %

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Bourgogne, Côte de Nuits

SUPERFICIE DU DOMAINE

Le vignoble s'étend sur 94 hectares dont 41 hectares en Premier Cru et produit presque exclusivement des vins rouges issus du cépage Pinot Noir.

TYPE DE SOL

Sols bruns argileux sur calcaire dur et éboulis caillouteux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Cuves coniques de chêne thermorégulées pour 18 à 21 jours

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Le bouquet intense exhale des parfums de fruits rouges et noirs (cerise, cassis, mûre...) mêlés à un boisé délicat, évoluant avec le temps vers des arômes plus complexes (épices, sous-bois, cuir...).

GUSTATIF

Charnu et ample au palais, ce vin possède une belle structure qui le rend parfaitement équilibré. Sa longue finale est soyeuse et délicieusement fruitée.

TEMPÉRATURE

Servir à 16-17°C.

TEMPS DE GARDE

5 à 7 ans et plus.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages