



121⁷⁵\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon Meursault – 2020 FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15042908

PAYS
France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
AOC Meursault

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Bio, Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Bourgogne, Côte de Beaune

ÂGE MOYEN DES VIGNES
30 ans

CARACTÉRISTIQUE
Vendanges Manuelles, tri manuel du raisin sur table

ALTITUDE
En faible pente à 235m en moyenne

TYPE DE SOL
Argilo-calcaires à marnes blanches

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Élevage en futs de chêne 100%.
Pourcentage de fûts neufs : 20%
Durée d'élevage : 12 à 15 mois

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Son premier nez révèle un grillé discret, puis des notes florales élégantes sur un fond d'arômes fruités légers, de prune et de poire.

ACCOMPAGNEMENT
Idéal avec les poissons fins, les grands crustacés, les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

ACCOMPAGNE
Volailles, Poissons, Fromages

GUSTATIF
Puissant, équilibré, dense et d'un beau volume en bouche, ce vin développe des saveurs briochées. La finale, quant à elle, est longue et très aromatique.

TEMPS DE GARDE
Vous pouvez le boire dès maintenant ou le conserver entre 3 et 5 ans voire plus.