



144⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon – Beaune 1er Cru – Clos des Mouches 2018

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14571841

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOP Beaune Premier Cru

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Clos des Mouches, Côte de Beaune

ÂGE MOYEN DES VIGNES
20 ans

TYPE DE SOL
Sols marno-calcaires

ALTITUDE
300 mètres en moyenne

SUPERFICIE DU DOMAINE
Parcelle de 0,75 ha

CARACTÉRISTIQUE
Vignes orientées vers le Sus/Sud-est sur coteaux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinifié en fûts de chêne neufs (45%) entre 3 semaines et 2 mois
Élevage entre 12 et 15 mois en fûts de chêne dont 25% sont neufs

PARTICULARITÉS –
Le Clos des Mouches tire son nom de la présence des ruches d'abeilles qui bénéficient du climat du sud de Beaune

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Les notes de fleurs blanches, de miel et de cire préfigurent déjà d'un vin de haut niveau.

ACCOMPAGNEMENT
Ce sera lui faire honneur que de le déguster seul pour apprécier toutes ses nuances. Vous pouvez aussi le déguster avec les poissons et les viandes blanches à la crème.

TEMPS DE GARDE
À boire dès maintenant ou à conserver de 2 à 7 ans

GUSTATIF
Sa bouche est racée, ciselée et d'une longueur incomparable

TEMPÉRATURE
Servir entre 12° et 14°C.

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Poissons

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST
92