



19⁹⁰\$



ALBERT BICHOT – Bourgogne Aligoté BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

130724

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

CÉPAGE

100 % Aligoté

ALCOOL

11.8

DISTRIBUTION

Produits SAQ

APPELLATION

Bourgogne Aligoté A.O.C.

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes Côtes de Beaune et de Nuits

TYPE DE SOL

Argilo-calcaires

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La vinification se pratique à la méthode traditionnelle bourguignonne, pour les vins blancs secs, en cuves inox thermorégulées afin de conserver le fruit.

L'élevage continue dans les cuves pendant quelques mois sur lies afin que le vin s'étoffe tout en gardant son fruit.

Fermentation : Cuves inox thermorégulées

Durée de fermentation : 5 à 6 semaines

Mode d'élevage : 100 % en cuves inox thermorégulées

Durée d'élevage : 8 mois

PARTICULARITÉS –

Le Bourgogne Aligoté est une appellation produite sur l'ensemble de la Bourgogne que l'on retrouve surtout dans les vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes Côtes de Beaune et de Nuits. Albert Bichot s'approvisionne essentiellement sur des terroirs d'expression soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur minéralité.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est de couleur or très pâle.

OLFACTIF

Ce Bourgogne Aligoté révèle une dominante d'arômes floraux avec des notes de fleurs blanches qui évoluent sur des notes minérales, fruitées de raisin et quelques notes d'amande.

GUSTATIF

Son corps est complet avec une nervosité associée à une fraîcheur et une bonne longueur en bouche.

Ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue et rafraîchissante.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne les poissons et fruits de mer préparés simplement. On le servira aussi à l'apéritif, seul ou en kir.

TEMPÉRATURE

De 10 à 11°C

TEMPS DE GARDE

Entre 1 et 3 ans.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

<1,4 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °C/11 °C