



67<sup>50</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Domaine Long-Depaquit – Chablis 1er Cru – Les Vaillons 2020 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

14571832

### PAYS

Bourgogne – France

### FORMAT

750

### MILLÉSIME

2020

### APPELLATION

AOP Chablis 1er Cru

### CÉPAGE

100 % Chardonnay

### ALCOOL

13

### DISTRIBUTION

Produits SAQ

### TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

## VIGNOLE

### LIEU, NOM

Les Vaillons, Chablis

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

36 ans

### TYPE DE SOL

Sols bruns rougeâtres argilo-calcaires du Kimméridgien

### ALTITUDE

Entre 150 et 190 mètres

### SUPERFICIE DU DOMAINE

Parcelle de 4,8 ha

### CARACTÉRISTIQUE

Parcelle située sur la rive gauche du Serein, sur le climat « Les Épinottes »

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves inox (90%) et en fûts de chêne (10%) ayant entre 1 et 5 ans  
Élevage en fûts de chêne (10%) et en cuves pendant 10 mois, suivi d'un élevage final en cuves inox pendant 2 mois sur lies fines

## DÉGUSTATION

### OLFACTIF

Au nez les arômes floraux sont bien nets, suivi de notes finement boisées et de fruit frais.

### GUSTATIF

La bouche montre une belle colonne végétale, acidulée, équilibrée avec déjà une belle ampleur typique d'un premier cru. Tilleul et amande se marient délicatement avant de laisser place à une finale longue et enrobée.

### ACCOMPAGNEMENT

Il faudra équilibrer la tension et le caractère minéral de ce vin avec des plats présentant une belle palette de

saveurs et une chair bien présente. Plus globalement, ce Premier Cru conviendra parfaitement aux produits de la mer et aux viandes blanches.

### TEMPÉRATURE

Servir entre 11° et 13°C.

### TEMPS DE GARDE

Vin à boire sur le fruit. Il peut toutefois être conservé entre 5 et 10 ans

### ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Fruits de mer

## PRIX ET DISTINCTIONS

### JAMES SUCKLING

92/93