



49<sup>00</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
294<sup>00</sup>\$



## ALBERT BICHOT – Chablis 1er Cru – 2019 BOURGOGNE, FRANCE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14900641

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2019

**APPELLATION**  
AOC Premier Cru

**CÉPAGE**  
100% Chardonnay

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La récolte mécanique est mise à profit pour permettre une légère macération pré-fermentaire. La récolte est ensuite transportée sur le site de pressurage où les vendanges mécaniques sont égrappées soigneusement. Le raisin est ensuite immédiatement pressuré. Puis a lieu le débourage : le moût est séparé de ses impuretés par décantation naturelle en cuve thermorégulée, où il est refroidi entre 10 et 13°C pendant 10 à 18 heures. Lors de la fermentation alcoolique, la température est maintenue entre 18 et 20°C, pendant 15 à 40 jours. La fermentation malolactique se déclenche ensuite au cours de l'hiver ou du printemps. L'acidité diminue alors sensiblement.

Les 1ers Crus vinifiés totalement en cuves inox sont élevés sur lies de fermentation (levures et bactéries mortes) pendant 10 mois.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Couleur jaune vert brillant.

**GUSTATIF**  
En bouche, l'attaque est intense avec l'acidité bien présente et une grande minéralité si typique du Chablisien.

**TEMPÉRATURE**  
Entre 11 et 13°C.

**OLFACTIF**  
Le nez offre des arômes de fruits mûrs, légèrement sur le fruit exotique.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Poisson, homard, huîtres chaudes ou volailles et veau.

**TEMPS DE GARDE**  
A garder quelques années (5 à 10 ans) pour préserver les notes d'agrumes.