



17⁸⁵\$



ALBERT BICHOT – Chablis – Bourgogne 375ML BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

27102

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

375

MILLÉSIME

2017

APPELLATION

AOC Chablis Village

CÉPAGE

100% Chardonnay

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Chablis, Bourgogne

SUPERFICIE DU DOMAINE

Issues de vignes plantées dans un rayon de 20 km autour de la commune de Chablis

CARACTÉRISTIQUE

Vignes plantées sur des pentes plutôt faibles (entre 5 et 20%) d'expositions variées

ALTITUDE

Entre 126 et 311 mètres

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires du Kimméridgien

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en cuves inox

Élevage sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox

DÉGUSTATION

VISUEL

jaune-vert doré

OLFACTIF

Un nez frais et gourmand aux arômes de fruits blancs mûrs, suivi d'une minéralité calcaire et de subtiles notes florales..

GUSTATIF

Corps charnu et structuré

ACCOMPAGNEMENT

Il conviendra comme apéritif ou encore avec des huîtres ou de la charcuterie fine.

TEMPÉRATURE

8 à 10 °C

TEMPS DE GARDE

Cinq ans ou plus

RIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING

2009

91 pts

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,1 g/L

SOMMELIER WINE AWARDS

2010

Br