



SPÉCIFICATIONS



DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

APPELLATION

AOP Chablis Grand Cru

CÉPAGE

100 % Chardonnay

MILLÉSIME

2016

PRODUCTEUR

Maison Albert Bichot

SITE WEB DU PRODUCTEUR

www.albert-bichot.com

VINIFICATION

Parcelle de 1,5 ha. Situé sur leur extrémité Est, "Les Blanchots" est un climat à part parmi les Grands Crus de Chablis. Son sol argilo-calcaire avec présence d'argiles bleutées et son ensoleillement essentiellement matinal confèrent aux Blanchots une typicité très particulière, donnant au vin un caractère floral dominant et une finesse remarquable.

Age moyen des vignes : 35 ans

Vendange : Manuelle

Fermentation : En cuves inox (75%) et en fûts de chêne de 3 à 5 ans (25%)

Mode d'élevage : En fûts de chêne (15%) et cuves - 10 mois. Elevage final en cuve inox (100%) - 6 mois sur lies fines

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Son nez est dominé par un bouquet de fleurs blanches (lys, rose).

GUSTATIF

Sa bouche est toute en ampleur et générosité. d'une grande harmonie, avec une finale très minérale légèrement iodée et fumée (silex, mine de crayon).

TEMPÉRATURE

Servir entre 11 et 13°C

TEMPS DE GARDE

Ce Grand Cru peut être dégusté dans sa prime jeunesse ou conservé une douzaine d'année pour que se développe des notes de miel et de mousserons.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Fromages

CODE SAQ 13138447

84⁰⁰\$