



SPÉCIFICATIONS



DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

APPELLATION

AOP Chablis Grand Cru

CÉPAGE

100 % Chardonnay

MILLÉSIME

2017

PRODUCTEUR

[Maison Albert Bichot](#)

SITE WEB DU PRODUCTEUR

www.albert-bichot.com

VINIFICATION

Vendange manuelle

Fermentation en cuves inox (75%) et fûts de chêne 1 à 5 ans (25%)

Elevage 10 mois en fûts de chêne (25%) et cuves, puis 6 mois élevage final en cuve inox sur lies fines

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Nez d'agrumes et de fleurs délicates (muguet, camomille).

GUSTATIF

En bouche, on ressent une acidité présente mais sans excès, faisant de ce vin un représentant typique d'un Grand Cru de Chablis: minéral et tendu à la fois.

TEMPÉRATURE

Servir entre 11 et 13°C

TEMPS DE GARDE

A boire jeune ou à conserver une quinzaine d'année pour lui permettre de développer ses arômes tertiaires et d'exacerber sa minéralité.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Fromages

CODE SAQ 14141138

93⁷⁵\$