



68<sup>00</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Chablis Premier Cru Les Vaucopins Long-Depaquit – 2020 FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14979731

**PAYS**  
France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
AOC/AOP

**CÉPAGE**  
100 % Chardonnay

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

## VIGNOBLE

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
31 ans

**TYPE DE SOL**  
Argilo-calcaires du Kimmeridgien

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

10 mois en fûts et cuves, puis élevage final 2 mois en cuves inox sur lies fines  
Fûts de chêne (15%) et cuves inox (85%)

## DÉGUSTATION

### OLFACTIF

Son nez est expressif et relativement puissant, tout en minéralité. Des notes de caramel au lait se mêlent à un boisé fin et élégant.

### GUSTATIF

En bouche, une impression de sucrosité apparaît : fruits confits, abricot, coing. Cette belle matière étoffée laisse place à une finale ample et finement acidulée.

### ACCOMPAGNEMENT

Il accompagnera parfaitement les produits de la mer et les viandes blanches.

### TEMPS DE GARDE

A boire dès maintenant. Il peut néanmoins se conserver jusqu'à 10 ans.

## AUTRES INFORMATIONS

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 11 et 13°C