



23³⁰\$



ALBERT BICHOT – Bourgogne – Chardonnay – Origines BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10845357

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

CÉPAGE
100% Chardonnay

ALCOOL
12.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ, Produits SAQ Dépôt

APPELLATION
Bourgogne A.O.C.

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune

TYPE DE SOL
Argilo-calcaires

ÂGE MOYEN DES VIGNES
25 à 30 ans

CARACTÉRISTIQUE
La diversité d'exposition et d'altitude des sols nous permet de travailler sur une mosaïque de climats, à l'origine d'une belle complexité aromatique dans ce vin.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

On vinifie en partie en fûts de chêne (228 litres) et en partie en cuves. L'élevage se poursuit en fûts de chêne.
Fermentation : 80 % en cuve 20 % en fûts
Durée de fermentation : 5 à 6 semaines
Mode d'élevage : 80% en cuve 20% en fûts
Durée d'élevage : 8 à 12 mois

DÉGUSTATION

VISUEL
Sa robe est jaune paille.

OLFACTIF
Le nez à dominante de fleurs blanches et d'agrumes laisse place à des notes de miel et de fruits secs.

GUSTATIF
La bouche est très équilibrée, mêlant habilement vivacité et rondeur. Il a du nerf, de l'ampleur et un fond rehaussé d'un bon merrain (chêne neuf).

ACCOMPAGNEMENT

Ce Bourgogne Chardonnay « Vieilles Vignes », par le charme de sa palette aromatique. Il s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, les poissons en sauce ou les viandes blanches.

TEMPÉRATURE
De 8°C à 10°C

TEMPS DE GARDE
Jusqu'à quatre ans.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
12 °C