



151⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Chassagne-Montrachet – 1er Cru Morgeot 2020 FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15041913

PAYS
France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APELLATION
Chassagne-Montrachet Premier Cru

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Morgeot (Chassagne-Montrachet), Côte de
Beaune

TYPE DE SOL
Sols de calcaires bruns argileux, présence de marne

ALTITUDE
Entre 220 et 325 mètres

CARACTÉRISTIQUE
Le terroir de Morgeot englobe plusieurs climats,
voisins de l'abbaye de Morgeot, au sud du village

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en fûts de chêne (dont 50% à 75% de fûts neufs) pendant 6 semaines à 2 mois
Élevage en fûts de chêne (dont 30% à 50% de fûts neufs) pendant 14 à 16 mois

DÉGUSTATION

GUSTATIF

Très fin et minéral, ce vin développe des arômes de thé vert et d'agrumes. Au vieillissement il évolue sur des notes de fruits secs et d'épices rares. Très intense, son corps est ample et charpenté avec une légère dominante tannique qui équilibre l'ensemble. La persistance aromatique est remarquable

TEMPÉRATURE

Servir entre 12 et 14°C.

ACCOMPAGNEMENT

Il est le partenaire idéal des poissons fins et crustacés mais se déguste aussi sur les viandes blanches, volailles en sauce et fromages relevés.

TEMPS DE GARDE

Ce grand vin a un beau potentiel de garde, entre 7 et 10 ans voire plus.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Fruits de mer, Fromages