ALBERT BICHOT – Chassagne Montrachet – 2018
BOURGOGNE, FRANCE

110^{75} | **CARTON DE 6 / 664^{50}**

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14895925

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOC Village

CÉPAGE
100% Chardonnay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Chassagne-Montrachet, Côte de Beaune

SUPERFICIE DU DOMAINE
Vin issu de différentes parcelles

CARACTÉRISTIQUE
Située en Bourgogne centrale, dans la partie sud de la Côte de Beaune, l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse Côte des blancs

ALTITUDE
Entre 220 et 325 mètres

TYPE DE SOL
Argiles et marnes sur calcaires durs du Jurassique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Levures indigènes
Vinification en futs de chêne, (dont 15% à 35% de fûts neufs)
Réalisée à température de cave par des levures indigènes, la fermentation alcoolique dure de 6 semaines à 2 mois.
L'élevage qui dure de 14 à 16 mois se fait en fûts de chêne (dont 15% à 35% de fûts neufs)

SPÉCIFICITÉS –
Utilisation de fûts variés suivant leur origine (Tronçais, Allier, Vosges), leur âge et leur degré de chauffe

DÉGUSTATION

VISUEL
Il présente une robe légèrement dorée avec des reflets verts.

GUSTATIF
Franc et élégant en bouche, il est charnu et bien équilibré. La finale est longue, parfumée de notes florales et de pain d'épices.

TEMPÉRATURE
12°C

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Fromages

OLFACTIF
Au nez, il révèle un joli bouquet fleuri, des arômes de croissant chaud ou de brioche et de citron confit ; au vieillissement, il évolue vers des nuances épicées et de noisettes grillées

ACCOMPAGNEMENT
Compagnon idéal des poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

TEMPS DE GARDE
Prêt à boire ou le conserver entre 3 et 5 ans.

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST
92