



61<sup>00</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Domaine Adélie Mercurey Les Champs Michaux – 2020 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
15064488

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
Mercurey

**CÉPAGE**  
100 % Chardonnay

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

## VIGNOLE

**LIEU, NOM**  
France, Bourgogne, Côte Chalonnaise

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
20 ans

**TYPE DE SOL**  
Argilo-calcaires

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Fermentation : En fûts de chêne (20% de fûts neufs) –  
Durée de fermentation : 6 semaines à 2 mois –  
Élevage en fûts de chêne à 100% –  
Durée d'élevage : 14 à 16 mois

**PARTICULARITÉS –**  
Produit Bio

## DÉGUSTATION

**OLFACTIF**  
Au nez, ce Mercurey est élégant et développe des arômes de fruits blancs, de vanille, un boisé de merrain bien fondu et discret.

**GUSTATIF**  
Minéral et nerveux, il laisse une belle longueur en bouche.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches à la crème et les fromages goûteux.

**TEMPS DE GARDE**  
Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 3 et 5 ans, voir plus.

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer,  
Fromages

## AUTRES INFORMATIONS

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
Servir entre 12 et 14°C