



136²⁵\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon Beaune 1er Cru – Clos des Mouches 2017 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14141488

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2017

APELLATION

Beaune Premier Cru AOC

CÉPAGE

100 % Chardonnay

ALCOOL

13,5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Clos des Mouches, Côte de Beaune

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

TYPE DE SOL

Sols marno-calcaires

ALTITUDE

300 mètres en moyenne

SUPERFICIE DU DOMAINE

Parcelle de 0,75 ha

CARACTÉRISTIQUE

Vignes orientées vers le sud sur coteaux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinifié en fûts de chêne neufs (45%) entre 3 semaines et 2 mois

Élevage entre 12 et 15 mois en fûts de chêne dont 25% sont neufs

PARTICULARITÉS –

Le Clos des Mouches tire son nom de la présence des ruches d'abeilles qui bénéficient du climat du sud de Beaune

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Les notes de fleurs blanches, de miel et de cire préfigurent déjà d'un vin de haut niveau.

ACCOMPAGNEMENT

Ce sera lui faire honneur que de le déguster seul pour apprécier toutes ses nuances. Vous pouvez aussi le déguster avec les poissons et les viandes blanches à la crème.

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 2 et 7 ans

PRIX ET DISTINCTIONS

DECANTER

Médaille d'Or

GUSTATIF

Sa bouche est racée, ciselée, et d'une longueur incomparable.

TEMPÉRATURE

A servir entre 12 et 14°C

WINE SPECTATOR

93