

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



SPÉCIFICATIONS



ALCOOL
13 %



FORMAT
750 ML

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

APPELLATION

Beaune Premier Cru AOC

CÉPAGE

100 % Chardonnay

MILLÉSIME

2017

PRODUCTEUR

Maison Albert Bichot

SITE WEB DU PRODUCTEUR

www.albert-bichot.com

VINIFICATION

Ce n'étaient pas des mouches mais des abeilles et la présence, aux temps anciens, de ruches sur ce climat du Sud de Beaune, surplombant Pommard, qui lui ont donné ce nom. Le "Clos des Mouches" est une des perles de la Bourgogne, certainement du niveau d'un grand cru. En effet, sa situation de coteau lui confère beaucoup de précision et de pureté.

Vendange manuelle. Fermentation en fûts de chêne (45% de fûts neufs) pendant 3 semaines à 2 mois. Élevage : En fûts de chêne 100%
Durée d'élevage : 12 à 15 mois. Pourcentage de fûts neufs : 25%

DÉGUSTATION

OLFACTIF

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

GUSTATIF

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

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.

TEMPÉRATURE

A servir entre 12 et 14°C.

TEMPS DE GARDE

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

CODE SAQ 14141488

136 25\$