



278⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon – Meursault Premier Cru – Les Charmes 2018 – 1500ml BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14796329

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

1.5

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

AOP Meursault 1er Cru

CÉPAGE

100 % Chardonnay

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Les Charmes (Meursault), Côte de Beaune

ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

Environ 260 mètres d'altitude

SUPERFICIE DU DOMAINE

Parcelles de 1,17 ha

CARACTÉRISTIQUE

Cette parcelle située en grande partie dans les « Charmes Dessus » combine les deux terroirs typiques de Meursault, marqués par des sols argileux, auxquels on attribue l'opulence et la générosité du Meursault, et des sols calcaires qui conduisent à des vins minéraux, aériens et ciselés

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification entre 3 semaines et 2 mois en fûts de chêne (dont 60% de fûts neufs)

Élevage de 12 à 15 mois en fûts de chêne (dont 25% en fûts neufs)

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Généreux et charmeur, ce vin révèle au nez des notes de citron confit, d'amandes, de fleurs blanches et de pain sorti du four.

GUSTATIF

La bouche offre une belle matière avec une sensation légèrement tannique, enrobée et veloutée sans être pesante avec des nuances de brioches chaudes et d'épices. Longue et gourmande, la finale renvoie aux arômes du bouquet.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal avec les poissons fins, les grands crustacés, les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

TEMPÉRATURE

Servir entre 12° et 14°C.

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez conserver ce vin entre 7 et 10 ans.

ACCOMPAGNE

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