



126²⁵\$



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

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14572000

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APELLATION
AOP Meursault 1er Cru

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
13,5

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.

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

TEMPS DE GARDE
Vous pouvez conserver ce vin entre 7 et 10 ans voire plus

PRIX ET DISTINCTIONS

DECANTER
Médaille d'Or – 95/100

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.

TEMPÉRATURE
Servir entre 12° et 14°C.

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

WINE ENTHUSIAST
93