



99<sup>25</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon – Meursault 2018 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
12497667

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APPELLATION**  
AOC Meursault Village

**CÉPAGE**  
100% Chardonnay

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Meursault, Côte de Beaune

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
30 ans

**TYPE DE SOL**  
Sols argilo-calcaires à marnes blanches

**ALTITUDE**  
235 mètres en faible pente

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
5 parcelles totalisant 2,3 ha

**CARACTÉRISTIQUE**  
Exposition Est/Sud-Est

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Vendanges manuelles et sélectionnées

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Pressurage léger et débourage statique

Levures indigènes  
Vinification entre 3 semaines et 2 mois en fûts de chêne (35% de fûts neufs)  
Élevage en fûts de chêne (dont 20% de fûts neufs) pendant 12 à 15 mois

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Belle robe couleur jaune paille brillante et lumineuse.

**GUSTATIF**  
Puissant, équilibré, dense et d'un beau volume en bouche, ce vin développe des saveurs briochées. La finale, quant à elle, est longue et très aromatique.

**TEMPÉRATURE**  
À servir entre 12°C et 14°C

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

## PRIX ET DISTINCTIONS

**WINE ENTHUSIAST**  
92

**OLFACTIF**  
Son premier nez révèle un grillé discret, puis des notes florales élégantes sur un fond d'arômes fruités légers de prune et de poire.

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

**TEMPS DE GARDE**  
À boire dès maintenant ou à conserver entre 3 et 5 ans

**WINE SPECTATOR**  
89