ALBERT BICHOT – Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Bougros 2020

BOURGOGNE



126^25$





SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15042861

PAYS
Bourgogne

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
Chablis Grand Cru

CÉPAGE
Chardonnay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Grand Cru Bougros, Bourgogne

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires

ÂGE MOYEN DES VIGNES
40 ans

CARACTÉRISTIQUE
Exposition sud-ouest

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Vinification en fûts de chêne de 3 à 5 ans, suivi d'un élevage en fûts de chêne pendant 10 mois. Élevage final en cuve d'inox sur lies, pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Au nez, ce Chablis relève des notes de pain grillé, brioche et fruits mûrs.

GUSTATIF
En bouche, on y perçoit un vin dense et minéral, avec une finale soyeuse, longue et très expressive.

TEMPS DE GARDE
Jusqu'en 2035

ACCOMPAGNE
Apéro, Viandes Blanches, Plats en sauce, Poissons, Fruits de mer, Plats Végétariens

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 10-12°C