



67⁵⁰\$



ALBERT BICHOT – Domaine Long-Depaquit – Chablis 1er Cru – Les Beugnons 2020 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14571293

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

AOC Chablis Premier Cru

CÉPAGE

100 % Chardonnay

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Les Beugnons, Chablis

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

TYPE DE SOL

Secteur protégé par la présence d'arbres, sols très blancs (nombreux éboulis calcaires)

ALTITUDE

Entre 150 et 190 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE

Parcelle de 2,3 ha

CARACTÉRISTIQUE

Parcelle située sur la rive gauche du Serein
Les vins de ce lieu-dit sont aussi appelés « Vaillons », en référence au climat de la vallée

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves inox (100%)

Élevage en cuves inox (100%) pendant 12 mois sur fines lies

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est d'une couleur or-pâle à reflets verts.

OLFACTIF

Une belle expression aromatique le caractérise, aux notes de fruits frais (pêche de vigne, abricot) gorgés de soleil.

GUSTATIF

La bouche est complexe, sur la fraîcheur avec des arômes minéraux très prometteurs (canon de fusil, silex).

ACCOMPAGNEMENT

Ce Premier Cru Beugnons conviendra parfaitement aux produits de la mer, aux saucissons briochés, aux escargots et aux viandes blanches.

TEMPÉRATURE

Servir entre 10 et 12 °C

TEMPS DE GARDE

Peut se conserver jusqu'à 7 ans.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer