ALBERT BICHOT – Mâcon Chardonnay
BOURGOGNE, FRANCE

23^20$

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13585394

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOC Régionale

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Mâcon-Chardonnay, Mâconnais (Bourgogne du sud)

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires, graveleux et légers

ALTITUDE
Entre 240 et 350 mètres

CARACTÉRISTIQUE
Depuis 2005, l'appellation géographique complémentaire de Mâcon-Chardonnay réfère à des vins issus des communes de Chardonnay, Ozenay, Plottes et Tournus

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Vinifié en fûts de chêne (25%) et cuves inox thermorégulées pendant 5 à 6 semaines
Élevé en cuves inox (75%) et en fûts (25%) pendant 8 mois

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Nez pur et minéral. Il révèle des arômes de fleurs blanches et de roses qui précèdent un fruit bien mûr de pêche blanche.

GUSTATIF
L'attaque en bouche est franche pour laisser place à une belle rondeur et des arômes de poires blanches et d'agrumes (citron confit, orange). Belle finale sur des notes florales et de pain d'épices.

TEMPÉRATURE
Servir entre 12 et 14°C.

TEMPS DE GARDE
A boire dans sa jeunesse pour profiter d'un fruit bien épanoui

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2,2 g/L