



23<sup>20</sup>\$



## ALBERT BICHOT – Mâcon Chardonnay BOURGOGNE, FRANCE

### 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

**FERMENTATION 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