



SPÉCIFICATIONS



DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

APPELLATION

AOC Régionale

CÉPAGE

100 % Chardonnay

MILLÉSIME

2018

PRODUCTEUR

[Maison Albert Bichot](#)

SITE WEB DU PRODUCTEUR

www.albert-bichot.com

VINIFICATION

Nature des sols : argileux-calcaires graveleux et léger
Fermentation: Fûts de chêne (25%) et cuves inox thermorégulées.
Durée de fermentation : 5 à 6 semaines
Mode d'élevage : 75% en cuve 25% en fûts
Durée d'élevage : 8 mois

Taux de sucre: 2.9 g/L

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

CODE SAQ 13585394

22⁸⁵\$