



102⁰⁰\$

CARTON
DE 6 /
612⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Meursault – 2018 FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14901352

PAYS
France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOP Meursault

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Meursault, Côte de Beaune

ALTITUDE
Environ 260 mètres d'altitude

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires à marnes blanches

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification entre 6 semaines et 2 mois en fûts de chêne (dont 15 à 35% de fûts neufs)
Élevage de 14 à 16 mois en fûts de chêne (dont 15 à 35% de fûts neufs)

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Sur un fond de notes grillées avec un léger vanillé, le nez de ce Meursault développe un joli mélange fruité-floral avec des nuances de pêche blanche et d'aubépine.

GUSTATIF

Ce vin charpenté et bien équilibré est long en bouche avec une pointe de sucrosité et une belle minéralité.

TEMPÉRATURE

Servir entre 12° et 14°C.

TEMPS DE GARDE

Vin à boire dès maintenant ou à conserver entre 3 et 5 ans

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Fruits de mer, Fromages