



137⁷⁵\$



ALBERT BICHOT – Nuits-Saint-Georges – 1er Cru – Château gris – 2020 BOURGOGNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15042959

PAYS
Bourgogne

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

CÉPAGE
Chardonnay

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
Côte de Nuits AOC Village

VIGNOLE

LIEU, NOM
Bourgogne, France

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires

ÂGE MOYEN DES VIGNES
20 ans

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinification en fûts de chênes (35% en fûts neufs), de 3 semaines à 2 mois, puis élevage en fûts de chêne de 14 à 18 mois (35% fûts neufs).

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Au nez, ce vin développe des arômes à dominance florale et minérale, avec une pointe toastée.

GUSTATIF
En bouche, il est très franc et rond et présente un support minéral très net, quelques nuances de réglisse, et un boisé élégant et discret. Bonne persistance générale.

ACCOMPAGNEMENT
Idéal avec les poissons fins, les grands crustacés, les volailles en sauce et les fromages relevés.

TEMPS DE GARDE
À consommer maintenant, ou le garder entre 2 à 7 ans.

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

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 10-12°C