



32<sup>50</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Pouilly-Fuissé – Bourgogne – 2021 FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

22871

### PAYS

France

### FORMAT

750

### TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

### CÉPAGE

100% Chardonnay

### ALCOOL

13.3%

### DISTRIBUTION

Produits SAQ

### APPELLATION

Pouilly-Fuissé

## VIGNOBLE

### LIEU, NOM

Mâconnais, Bourgogne  
Villages de Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson et  
Chaintré

### ALTITUDE

Entre 250 et 350 mètres

### TYPE DE SOL

Bruns calcaires et calciques sur marnes du Lias  
Présence de schiste

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

Vendanges s'échelonnent sur plus de deux semaines en raison des diverses expositions

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation de 5 à 6 semaines en fûts de chêne (30%) et cuves inox thermorégulées

70% du vin est élevé en cuve inox et 30% en fûts de chêne pendant 8 mois

### PARTICULARITÉS –

Viticulture durable, raisonnée ou biologique  
Vinification peu interventionniste

## DÉGUSTATION

### VISUEL

Robe or-vert brillante

### OLFACTIF

Arômes de fruits blancs et d'épices sur un boisé  
vanillé discret

### GUSTATIF

Bouche minérale offrant un bel équilibre entre  
vivacité et rondeur

Belle longueur

### ACCOMPAGNEMENT

Accompagne poissons, fruits de mer, viandes  
blanches à la crème et fromages goûteux

### TEMPÉRATURE

Entre 12°C et 13°C

### TEMPS DE GARDE

Prêt à boire  
Se conserve entre 3 et 5 ans voire plus en cave

## AUTRES INFORMATIONS

### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,8 g/L

## PRIX ET DISTINCTIONS

### JAMES SUCKLING

90 pts  
2017