



144<sup>00</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Puligny-Montrachet Premier Cru – Les Perrières 2018 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14571681

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APPELLATION**  
AOC Côte de Beaune Premier Cru

**CÉPAGE**  
100% Chardonnay

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Les Perrières (Puligny-Montrachet), Côte de  
Beaune

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
AOC Puligny-Montrachet: 210 ha

### CARACTÉRISTIQUE

Le premier cru « Les Perrières » est un climat situé à  
équidistance du Montrachet au Sud et de  
l'appellation Meursault Charmes au Nord.  
La nature du sol, particulièrement « pierreuse » est  
à l'origine de son nom  
Exposition au levant et au Sud-Est

**ALTITUDE**  
Entre 230 et 320 mètres

**TYPE DE SOL**  
Sols argilo-calcaires sur une bande très caillouteuse

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en fûts de chêne (dont 35% de fûts neufs) pendant 6 semaines à 2 mois

Élevage en fûts de chêne (dont 25% de fûts neufs) pendant 14 à 16 mois

## DÉGUSTATION

### OLFACTIF

Le nez est très typé Perrières : combinaison d'une  
fraîcheur aux nuances mentholées et d'une belle  
minéralité.

### ACCOMPAGNEMENT

Un vin de choix pour accompagner les poissons en  
sauce, les grands crustacés ou les fromages à pâte  
persillée.

### TEMPS DE GARDE

Il peut se conserver 2 à 7 ans voire plus.

## PRIX ET DISTINCTIONS

### WINE ENTHUSIAST

93

### GUSTATIF

Ce vin révèle en bouche des arômes fruités, avec du  
volume et une agréable rondeur. L'harmonie de ces  
éléments se poursuit dans une finale longue et  
complexe.

### TEMPÉRATURE

Servir entre 12 et 14°C.

### ACCOMPAGNE

Poissons, Fruits de mer, Fromages