



25³⁰\$



ALBERT BICHOT – Viré-Clessé BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13585423

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOC Viré-Clessé

CÉPAGE
100% Chardonnay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Viré-Clessé, Mâconnais

TYPE DE SOL
Sols calcaires à cailloux blanc qu'on appelle « cray »
Argiles limono-sablonneuses en sommet de coteau

ALTITUDE
Entre 200 et 350 mètres

CARACTÉRISTIQUE
Le cru, officialisé depuis 1999, est constitué par deux côtes nord-sud, limitées par les vallées de la Bourbonne et de la Monge
Climat de type semi-continental

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinifié entre 5 et 6 semaines en fûts de chêne (20%) et cuves inox thermorégulées
Élevage de 8 mois en cuves (80%) et en fûts (20%)

DÉGUSTATION

OLFACTIF
D'une dominante fruitée, son nez fin et intense dévoile une pointe de citron, de mangue, et de subtils arômes floraux rappelant la rose

GUSTATIF
En bouche, ce vin présente une structure équilibrée ainsi qu'une belle minéralité laissant place à une certaine sucrosité en finale qui apporte une bonne longueur en bouche

TEMPÉRATURE
Entre 12 et 14°C

TEMPS DE GARDE
À boire dès maintenant ou à garder 3 à 5 ans.

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Sushis

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING
2017 88 pts

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
3,4 g/L