



28⁵⁰\$



ALBERT BICHOT – Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – 2017

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14322650

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2017

APPELLATION

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

CÉPAGE

100% Pinot Noir

ALCOOL

12,5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires dominants

ALTITUDE

Entre 300 et 400 mètres

CARACTÉRISTIQUE

Appellation située sur des plateaux ou coteaux à l'ouest de la Côte de Nuits

Climat parfois rude, et, conjugué avec l'influence de l'altitude, la maturation du raisin est plus tardive

En résulte des vins marqués par la fraîcheur, le fruit et une bonne vivacité

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

2017

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées et cuves inox thermorégulées, pour une durée de 18 à 25 jours

Élevage en cuves (70 à 90%) et en fûts (10 à 30%) pour une durée de 8 à 12 mois

SPÉCIFICITÉS –

Produit Bio

PARTICULARITÉS –

Le climat est parfois rude, et, conjugué avec l'influence de l'altitude, la maturation du raisin est plus tardive et souvent plus lente que sur la Côte. Il en résulte des vins marqués par la fraîcheur, le fruit et une bonne vivacité. C'est le savoir faire de la Maison Albert Bichot que d'équilibrer ce caractère par un élevage tout en subtilité pour leur apporter rondeur et plénitude.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Très frais, il a un fruit intense et fin de cassis, de myrtille et de lys.

GUSTATIF

Très frais, il a un fruit intense et fin de cassis, de myrtille et de lys. Bien charnu, il est vineux avec un beau fond.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne les viandes rouges, les volailles rôties, grillées ou en sauce, et les fromages légers.

TEMPS DE GARDE

A boire jeune sur le fruit ou à garder jusqu'à 5 ans.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles, Plats en sauce, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,7 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 14 et 16°C.