



156⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Chambolle-Musigny – 1er Cru- Les Chabiots – 2019

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14796302

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

AOP Chambolle-Musigny Premier Cru

CÉPAGE

100 % Pinot Noir

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Chambolle-Musigny, Côte de Nuits

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires

CARACTÉRISTIQUE

Le Premier Cru « Les Chabiots », mitoyen des Amoureuses, se situe dans la zone sud des premiers Crus ; la faible épaisseur du sol et la proximité de la roche calcaire, développent avant tout les caractères soyeux et l'élégance. « Chabiots » peut être rapproché du mot « caboche », du latin vulgaire Capum (tête). Il s'agit ici des têtes de roches et blocs pierreux de 50 à 200 kg, trouvés en labourant à 40/60 cm de profondeur pour planter les vignes.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves coniques de chênes thermorégulées pendant 20 à 28 jours.
Élevage 100% fûts de chênes, 40% fûts neuf, 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Au nez, ce Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Chabiots » révèle des arômes intenses de fruits noirs avec des notes de cassis, de mûre et de myrtille.

GUSTATIF

À la fois floral et fruité en bouche, ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue et rafraîchissante aux notes mentholées et de tabac.

ACCOMPAGNEMENT

À table, il accompagne les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées et les fromages délicats.

TEMPÉRATURE

Servir à 17°C.

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 5 et 7 ans voire davantage.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages