



133<sup>00</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Chambolle-Musigny – Premier Cru- Les Sentiers BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14207918

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2017

**APELLATION**  
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

**ALTITUDE**  
Entre 250 et 300 mètres d'altitude

**CARACTÉRISTIQUE**  
Face au levant, le coteau est proche de la roche-mère au sol peu épais

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves coniques de chênes thermorégulées pendant 20 à 28 jours

Élevage en fûts de chêne (100%) avec 50% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois

## DÉGUSTATION

### OLFACTIF

Au nez, ce vin est fin, avec des notes de cerise mûre.

### ACCOMPAGNEMENT

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

### TEMPS DE GARDE

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

### GUSTATIF

Très aromatique, il est intense et généreux, avec un excellent potentiel

### TEMPÉRATURE

Servir entre 16° et 17°C.