



274<sup>75</sup>\$



## ALBERT BICHOT – Charmes-Chambertin Grand Cru BOURGOGNE, FRANCE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14207900

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2015

**APPELLATION**  
AOC Grand cru C

**CÉPAGE**  
100% Pinot Noir

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Charmes-Chambertin, Côte de Nuits

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
50 ans

**TYPE DE SOL**  
Sols argilo-calcaires, avec limons et éboulis graveleux sur la partie supérieure  
Ce long coteau repose sur la roche dure : quelques dizaines de centimètres de terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute, calcaires à teneur argileuse variable sur le versant

**ALTITUDE**  
Entre 240 et 280 mètres d'altitude

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
Parcelle de 0,17 ha

**CARACTÉRISTIQUE**  
Les aires de production des appellations Charmes-Chambertin et Mazoyères-Chambertin sont les mêmes, mais c'est l'appellation Charmes-Chambertin qui est habituellement revendiquée. Il fait partie de neuf grands crus de Gevrey-Chambertin

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Fermentation : en cuves coniques de chêne thermorégulées  
Durée de fermentation : 20 à 28 jours  
Mode d'élevage : En fûts de chêne 100% (dont 50% neufs)  
Durée d'élevage : 14 à 16 mois

### DÉGUSTATION

**OLFACTIF**  
Au nez, on perçoit des arômes de framboise, de groseille et de violette. Quelques années de garde feront évoluer ces arômes primaires vers des senteurs plus animales et épicées, tout en gardant une grande fraîcheur.

**TEMPÉRATURE**  
Servir à entre 16 et 17°C

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Rouges, Fromages

**GUSTATIF**  
Au palais, puissance et élégance se combinent adroitement pour révéler une bouche voluptueuse.

**TEMPS DE GARDE**  
Vous pouvez conserver ce vin entre 10 et 20 ans en cave, voire davantage.