



ALBERT BICHOT – Choresy Les Beaune – 2017 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14598832

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2017

APPELLATION
AOC Choresy les Beaune

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Commune de Choresy-Lès-Beaune

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires situés sur un ancien cône de
déjection riche en cailloux, donc bien drainés

CARACTÉRISTIQUE

Sur un ancien cône de déjection riche en cailloux,
donc bien drainés.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées de 20 à 28 jours.
Élevage en fûts de chêne 100% (15% à 20% de fûts neuf) de 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Révèle au nez des notes grillées, de fruits rouges et
de confiture. Il développe au vieillissement des
notes animales, de musc, de cuir et d'épices.

GUSTATIF
D'un beau volume en bouche avec un certain
velouté, ce vin présente une belle structure
tannique qui amène à une finale longue,
subtilement parfumée.

ACCOMPAGNEMENT
Il est idéal avec les viandes rouges finement
préparées, les gibiers à plumes et les fromages
délicats.

TEMPS DE GARDE
A boire dès maintenant ou à garder entre 2 et 4
ans

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir entre 14 et 16°C.

43²⁵\$

CARTON
DE 6 /
259⁵⁵

