



66⁵⁰\$



ALBERT BICHOT – Domaine Adélie – Merceurey 1er Cru – Champs Martin – 2020 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14571710

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

AOC Merceurey Premier Cru

CÉPAGE

100% Pinot Noir

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Merceurey, Côte Chalonnaise

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

TYPE DE SOL

Sols bruns calcaires et argileux

ALTITUDE

Entre 230 et 320 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE

Parcelle de 0,9 ha

CARACTÉRISTIQUE

Parcelle orientée plein sud

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification entre 20 et 25 jours en cuves coniques de chêne thermorégulées

Élevage de 14 à 16 mois en fûts de chêne (dont 20 à 35% de fûts neufs)

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Au nez, on retrouve des notes de fruits noirs légèrement boisés, de violette, de myrtille, de mure et de réglisse.

ACCOMPAGNEMENT

Riche et charnu, il donnera du relief aux pièces de bœuf et à l'agneau braisé. Le porc rôti et les volailles mijotées sauront mettre en valeur son potentiel aromatique. Il accompagnera également très bien les fromages à pâtes molles et fromages affinés.

TEMPS DE GARDE

Ce vin se boit jeune, sur le fruit mais peut aussi se garder entre 5 et 7 ans.

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST

93

GUSTATIF

En bouche, il est charnu et velouté et présente des arômes de fraises et de vanille. La finale est quant à elle très aromatique.

TEMPÉRATURE

Servir à 15°C.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles, Fromages