



103<sup>50\$</sup>





# ALBERT BICHOT – Domaine du Clos Frantin Gevrey Chambertin Les Murots – 2020

**FRANCE** 

# **SPÉCIFICATIONS**

 CODE SAQ
 CÉPAGE

 15042932
 100 % Pinot noir

 PAYS
 FORMAT

 France
 750

 DISTRIBUTION
 MILLÉSIME

 Produits SAQ
 2020

 TYPE DE PRODUIT
 APPELLATION

## **VIGNOBLE**

Vin Rouge

## TYPE DE SOL

Argilo-calcaires très graveleux

## **TECHNIQUE DE PRODUCTION**

#### FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT -

Fermentation : Cuves coniques de chêne thermorégulées

Durée de fermentation : 20 à 28 jours Mode d'élevage : En fûts de chêne 100%

Durée d'élevage : 14 à 16 mois

#### PARTICULARITÉS -

Grande appellation de la côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le pinot noir est cultivé. Le climat des Murots se trouve sur un sol très particulier de graviers d'éboulis, issus de la combe Lavaux, qui favorisent particulièrement la maturation.

# **DÉGUSTATION**

## **OLFACTIF**

Au nez, il dégage des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sur des notes boisées et épicées. Les années lui apportent des notes animales, de musc et de fourrure.

## **GUSTATIF**

Gourmand et velouté, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et bien équilibré. Une belle finale, persistante, sur laquelle on retrouve le fruité du premier nez.

# ACCOMPAGNEMENT

Dégustez ce Gevrey-Chambertin « Les Murots » sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

## TEMPS DE GARDE

Vous pouvez le conserver entre 2 et 5 ans voire davantage.

## ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles, Fromages

## **AUTRES INFORMATIONS**

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 17°C

AOC Village