



232^{25\$}



ALBERT BICHOT – Vosne-Romanée 1er Cru – Domaine du Clos Frantin – Les Malconsorts BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13787682

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2016

APPELLATION

AOC Vosne-Romanée 1er Cru

CÉPAGE

100% Pinot Noir

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Aux Malconsorts (Vosne-Romanée), Côte de Nuits

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Entre 35 et 40 ans

TYPE DE SOL

Sols calcaires de rendzine

ALTITUDE

Entre 235 et 350 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE

Parcelle de 1,75 ha

CARACTÉRISTIQUE

Le Cru « Les Malconsorts » se trouve à proximité de la Romanée-Conti et de Richebourg

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles en cagettes de 30kg

Égrappage partiel à complet

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Macération fermentaire de 20 à 28 jours en cuves coniques de chêne thermorégulées

Élevage de 14 à 18 mois en fûts de chêne (dont 20 à 30% de fûts neufs)

DÉGUSTATION

VISUEL

Très belle robe rubis.

OLFACTIF

Nez fin et complexe, marqué par un boisé délicat et discret

Notes de fruits à noyau évoluant vers une finale sur les épices, la menthe poivrée et le cèdre

GUSTATIF

Bouche croquante, belle texture tannique qui enrobe le palais sans agressivité

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne les viandes rouges et les gibiers en sauce et la majorité des fromages

TEMPÉRATURE

Entre 15° et 16°C

TEMPS DE GARDE

Entre 7 et 10 ans, voire davantage