



80⁷⁵\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Clos Frantin – Nuits-Saint-Georges 2018

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14571883

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOC Nuits-Saint-Georges

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits

SUPERFICIE DU DOMAINE
0,83 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Parcelles en situation de coteau ou sur sol argileux profond. Exposition dominante Est

ÂGE MOYEN DES VIGNES
35 à 40 ans

TYPE DE SOL
Sols Argilo-calcaires

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées de 20 à 28 jours.
Élevage en fûts de chêne 100%
de 14 à 16 mois (20% à 30% de fûts neufs)

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Il développe au nez des arômes de sous-bois et de champignon ainsi que des notes de fruits rouges, de tabac blond et de cacao.

ACCOMPAGNEMENT
Ce Nuits-Saint-Georges accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages relevés.

TEMPS DE GARDE
Peut être conservé entre 2 et 5 ans, voire plus

GUSTATIF
En bouche, ce vin charpenté présente un équilibre harmonieux. Quant à la finale, elle est longue et intensément aromatique.

TEMPÉRATURE
Servir entre 16 et 17°C.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages