



111<sup>25</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon Aloxe Corton Premier Cru Clos des Maréchaudes 2020 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
15042916

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
AOC/AOP

**CÉPAGE**  
Pinot Noir 100%

**ALCOOL**  
13.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Bourgogne, Côte de Beaune

**TYPE DE SOL**

Calcaires bruns sur éboulis

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
30 à 40 ans

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**

Fermentation : Cuves coniques de chêne thermorégulées, 20 à 28 jours.  
Vendange : Manuelle

## DÉGUSTATION

**OLFACTIF**

Développe au nez des arômes fruités de mûre et de fraise ainsi que des notes d'épices douces, de thé et de cacao.

**GUSTATIF**

D'une structure tannique très souple, ce vin équilibré présente de beaux tanins veloutés. La finale est, quant à elle, longue et aromatique rappelant les parfums fruités du premier nez.

**ACCOMPAGNEMENT**

Dégustez ce vin avec les gibiers, les belles viandes rouges finement cuisinées et les fromages classiques.

**TEMPS DE GARDE**

Vous pouvez le garder entre 5 et 7 ans voire davantage.

**ACCOMPAGNE**

Viandes Rouges, Fromages

## AUTRES INFORMATIONS

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Servir entre 15 et 17°C