



60²⁵\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon – Beaune – Les Epenottes 2020

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14800842

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
AOP Beaune

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Les Epenottes (Beaune), Côte de Beaune

ÂGE MOYEN DES VIGNES
30 à 40 ans

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires

ALTITUDE
Entre 220 et 300 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
Parcelle de 0,6 ha

CARACTÉRISTIQUE
Le climat « Les Epenottes » se situe à la frontière avec l'appellation Pommard. Son terroir n'est pas sans rappeler la vigueur des Pommard Epenots, mais avec une structure plus fine et une texture plus subtile.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

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

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Ce Beaune offre un nez de cerise confite, de fruits noirs avec des notes grillées (noisette, chocolat).

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

TEMPS DE GARDE
Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 3 et 5 ans voire davantage.

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR
92

GUSTATIF
Sa bouche est généreuse et ample avec une structure bien marquée et des tanins fondus. Belle finale sur des notes de réglisse et de violette.

TEMPÉRATURE
Servir entre 15° et 17°C.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages