



152²⁵\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon – Pommard 1er Cru – Les Rugiens 2018

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14571744

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOC Pommard Premier Cru

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Pommard, Côte de Beaune

SUPERFICIE DU DOMAINE
0.32 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Parcelle située au sud de Pommard, dans les Rugiens bas en pente légère. Exposition Sud-Est.

ÂGE MOYEN DES VIGNES
30 à 40 ans

TYPE DE SOL
Sols brun/rouge riches en calcaire du piémont

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées 20 à 28 jours

Élevage en fûts de chêne de 14 à 18 mois
Pourcentage de fûts neufs : 40% à 60%

DÉGUSTATION

VISUEL
Belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise

GUSTATIF
D'une belle longueur en bouche, ce vin présente beaucoup de densité, et des tanins racés

TEMPÉRATURE
Servir entre 15 et 17°C

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST
95

OLFACTIF
Son nez est puissant et fin à la fois, avec une dominante de fruits rouges, suivie d'un boisé-fumé très fondu

ACCOMPAGNEMENT
Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les sauces au vin.

TEMPS DE GARDE
Vous pouvez le garder 5 à 7 ans voire davantage