



82⁷⁵\$



ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon – Pommard – Clos des Ursulines Monopole 2018 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14571867

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

AOC Pommard

CÉPAGE

100% Pinot Noir

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Pommard, Côte de Beaune

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Entre 30 et 40 ans

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires à marnes blanches

ALTITUDE

Entre 250 et 330 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE

Parcelle de 3,75 ha

CARACTÉRISTIQUE

Vignes orientées sud, sud-est

Climat tempéré océanique à tendance continentale

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

Au nez on distingue des arômes fruités de cerise, de cassis et de figes. Au fil des années, ces arômes évolueront vers des notes de café et de cuir.

GUSTATIF

La bouche est pleine et ronde, sur des tannins bien mûrs et une matière riche mais sans lourdeur. Ce vin est puissant et structuré tout en restant subtil, élégant, soyeux presque féminin de par sa proximité avec Volnay. Quant à la finale, elle est soyeuse et veloutée.

ACCOMPAGNEMENT

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

TEMPS DE GARDE

Peut être conservé entre 5 et 7 ans, voire plus en cave

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST

92

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 16 et 17°C.

JAMES SUCKLING

92