



86²⁵\$



ALBERT BICHOT – Fixin Premier Cru – Clos de la Perrière – Monopole 2018 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14571955

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

AOP Fixin 1er Cru

CÉPAGE

100 % Pinot Noir

ALCOOL

13,5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Fixin, Côte de Nuits

SUPERFICIE DU DOMAINE

Clos de la Perrière: 5 ha

CARACTÉRISTIQUE

Exposition Sud-Est

Bien qu'on ne puisse trouver de Grands Crus à Fixin, la qualité exceptionnelle de ce climat le fait rivaliser avec les vins du Chambertin voisin

ALTITUDE

Entre 350 et 380 mètres

TYPE DE SOL

Sols bruns calcaires

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves coniques de chênes thermorégulées pendant 20 à 28 jours

Élevage en fûts de chêne avec 30% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Le nez est de cerise noire mêlée de fleurs rouges et fraises sauvages.

GUSTATIF

La bouche est ample et d'une grande finesse, portée par des tanins soyeux. Cette volupté est enrichie par un trait minéral rappelant son sol d'origine. La maturité naturelle du fruit est équilibrée par la fraîcheur de ce terroir d'altitude conservant un caractère cerise très appuyé. La bouche s'éternise en arômes complexes où le fruit est agrémenté de réglisse et de baie de genièvre.

ACCOMPAGNEMENT

A table, dégustez-le sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 3 et 10 ans voire d'avantage.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

DECANTER

Médaille Platine – 97/100

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 16° et 17°C