



212<sup>25</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Gevrey-Chambertin Les Evocelles – 2017 FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
15044735

**PAYS**  
France

**FORMAT**  
1,5

**MILLÉSIME**  
2017

**APELLATION**  
Gevrey-Chambertin

**CÉPAGE**  
100 % Pinot noir

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Bourgogne, Côte de Nuits, France

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées, de 28 à 28 jours. Elevé en fûts de chêne à 100%, pendant 14 à 16 mois.

## DÉGUSTATION

### OLFACTIF

Révèle au nez des notes grillées et un subtil mélange de fruits rouges concentrés qui évoluent vers des notes légèrement vanillées et de réglisse.

### GUSTATIF

Fin et minéral, il présente en bouche une structure équilibrée ainsi qu'une bonne longueur.

### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin est à déguster avec pièces de viandes rouges, gibiers et fromages fins.

### TEMPS DE GARDE

Boire dès maintenant ou le garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

### ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages

## AUTRES INFORMATIONS

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 16 et 17°C