



106<sup>00</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Gevrey-Chambertin – Les Evocelles – 2020 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
15042924

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
Gevrey-Chambertin

**CÉPAGE**  
100% Pinot Noir

**ALCOOL**  
13.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Les Evocelles, Côte de Nuits

**TYPE DE SOL**  
Sols bruns calciques, avec soubassements marneux

**ALTITUDE**  
Entre 280 et 380 mètres

**CARACTÉRISTIQUE**  
Les Evocelles est situé à l'extrême nord de l'appellation de Gevrey-Chambertin. Exposition plein Est. Disposition en terrasse. Le climat océanique frais, la topographie de « la Côte », jalonnée de combes et de vallées, et les sols marneux calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du pinot noir, cépage autochtone bourguignon.

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées pendant 20 à 28 jours  
Élevage 100% en fûts de chêne (15% à 25% de fûts neufs) entre 14 et 16 mois.

## DÉGUSTATION

**OLFACTIF**  
Ce vin révèle des notes légèrement toastées et un subtil mélange de fruits rouges concentrés qui évoluent vers des notes légèrement vanillées et de réglisse.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Dégustez sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

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

**GUSTATIF**  
Fin et minéral, il présente une structure équilibrée et une bonne longueur en bouche.

**TEMPÉRATURE**  
À servir entre 16 et 17°C

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Rouges, Fromages