



77⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Gevrey-Chambertin – Les Evocelles 2017 FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14141576

PAYS
France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2017

APPELLATION
Gevrey-Chambertin

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Les Evocelles (Gevrey-Chambertin), Côte de Nuits

TYPE DE SOL
Sols bruns calcaïques, avec soubassements marneux

ALTITUDE
Entre 280 et 380 mètres

CARACTÉRISTIQUE
Le climat Les Evocelles est situé à l'extrême nord de l'appellation de Gevrey-Chambertin, en haut de coteau
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 où le garder entre 3 et 5 ans voire davantag

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

TEMPÉRATURE
A servir entre 16 et 17°C

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages