



168⁷⁵\$



ALBERT BICHOT – Gevrey-Chambertin Premier Cru – Petite Chapelle 2018 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14568001

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APELLATION
AOC Gevrey-Chambertin Premier Cru

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Petite Chapelle (Gevrey-Chambertin), Côte de Nuits

TYPE DE SOL
Sols bruns calcaires, argile fine et cailloutis

SUPERFICIE DU DOMAINE
4 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Exposition Est

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinification en cuves coniques de chêne thermorégulées de 20 à 25 jours.
Élevage 100 % en fûts de chêne (30 % de fûts neufs) de 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Il développe des arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices douces et un boisé délicat.

GUSTATIF
En bouche, d'une structure finement charpentée, il est aussi élégant que soyeux.

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 5 et 7 ans après mise en bouteille voire plus.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST
94 pts

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir entre 16 et 17°C