



41<sup>50</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
249<sup>00</sup>\$



## ALBERT BICHOT – Givry – 2017 BOURGOGNE, FRANCE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14424197

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2017

**APPELLATION**  
AOC Givry

**CÉPAGE**  
100% Pinot Noir

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Givry, Côte Chalonnaise

**TYPE DE SOL**  
Bruns calcaires ou calcaires issus de l'altération des calcaires du jurassique

### CARACTÉRISTIQUE

Givry occupe une position centrale dans la Côte Chalonnaise : l'aire géographique de l'appellation s'étend sur trois communes à 6 km au sud de Mercurey: Dracy-le-Fort, Givry et Jambles

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves coniques de chêne thermorégulées durant 15 à 20 jours.  
Élevage : 100 % en fûts de chêne (20 % de fûts neufs) pendant 12 mois.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Très élégant, d'une grande précision aromatique qui exprime parfaitement la typicité de son terroir.

#### OLFACTIF

Le nez est délicat aux senteurs florales et printanières.

#### GUSTATIF

La bouche est plaisante et équilibrée : une harmonie qui respecte la suavité des arômes perçus au nez. Le Givry associe fraîcheur et fruité pour offrir au palais délicatesse et finesse.

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin plaisant se mariera parfaitement bien avec des plats assez simples comme des viandes rouges ou blanches rôties ou grillées, chaudes ou froides, pâtés, tourtes ainsi que des fromages pas trop forts.

#### TEMPÉRATURE

Servir entre 14 et 16°C.

#### TEMPS DE GARDE

A boire jeune sur le fruit ou à garder entre 3 et 5 ans, voire plus en cave.

#### ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Viandes Blanches, Fromages

### AUTRES INFORMATIONS

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 14 et 16 degrés