



19³⁰\$



ALBERT BICHOT – Horizon Pinot Noir FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13922080

PAYS
France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
Vin de France

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Limoux, Languedoc-Roussillon

CARACTÉRISTIQUE

Vin issu de trois terroirs distincts autour de Limoux
TERROIR HAUTE-VALLÉE : L'altitude, 380 m en moyenne, caractérise les collines de cette partie sud de Limoux. Cette altitude et les précipitations venant de l'ouest en font le terroir le plus froid et donc le plus tardif avec de faibles rendements. Ce secteur est à l'origine de vins frais et minéraux
TERROIR MÉDITERRANÉEN : Tourné vers la Méditerranée. Protégé des flux d'ouest mais soumis aux précipitations venant de la Méditerranée, ce terroir se caractérise par un climat chaud.
L'hygrométrie ambiante, souvent élevée favorise une rapide montée des sucres durant la phase de maturation. Produit des vins charnus en bouche
TERROIR D'AUTAN : Entourant Limoux, ce terroir est plus continental, abrité des flux d'ouest et partiellement des flux d'est par le massif de la Malepère. Il se caractérise par un climat chaud favorable à la précocité de la maturation des grappes.

TYPE DE SOL

Sols variés, majoritairement argilo-calcaires

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

- Sélection des raisins sur table de tri
 - Macération à froid
 - Fermentation en cuves ouvertes avec pigeage et pressurage (extraction maîtrisée)
 - Séparation des vins de presse
- Élevage en fûts de chêne français (neufs à 3 ans) pendant 6 à 9 mois

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe burlat profond

OLFACTIF

Au nez, les fruits noirs aux accents de mûre et de cassis se mélangent aux griottes et aux framboises.

GUSTATIF

La bouche développe la cerise, avec des notes de poivre et de menthol, mariées à une pointe de cèdre. Ses arômes sont complexes et frais. Sa texture soyeuse porte une belle longueur.

TEMPS DE GARDE

A consommer tout de suite ou à garder jusqu'à 2 ans

ACCOMPAGNE

Apéro

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2.2 g/L

