



83⁰⁰\$

CARTON
DE 3 /
249⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Mercurey en Pierre Milley – Domaine Adélie – Côte Chalonnaise 2017 1.5L BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14424171

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
1500

MILLÉSIME
2017

APPELLATION
AOC Village

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Mercurey, Côte Chalonnaise

SUPERFICIE DU DOMAINE
2 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

TYPE DE SOL
Sols bruns caillouteux à caractère drainant, riches en argile, sur sous-sol calcaire dur avec quelques zones à dominante marneuses

CARACTÉRISTIQUE

Situation de coteau. Exposition Nord-Ouest

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Récoltés manuellement, les raisins sont acheminés le plus rapidement possible afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La macération fermentaire dure ensuite 15 à 22 jours dans des cuves coniques en chêne thermorégulées. Enfin, un pressurage doux et sélectif met en valeur la noblesse et l'élégance du vin. L'élevage en fut apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Ce vin a été élevé durant plus d'un an dans les caves du Domaine en fûts de chêne (15 à 20 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

PARTICULARITÉS –

DÉGUSTATION

VISUEL

La robe est profonde, d'une couleur rubis vive et pure.

OLFACTIF

Au nez, ce Mercurey rouge exhale des arômes sauvages et fruités, avec des notes de fruits rouges et noirs mais aussi de prune et de pêche.

GUSTATIF

En bouche, ce vin gourmand charnu et velouté, est plein de finesse. La finale est longue et harmonieuse.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce au vin rouge, les gibiers à plumes et les fromages relevés.

TEMPS DE GARDE

Se boit jeune, sur le fruit mais peut aussi se conserver entre 3 et 5 ans en cave voire d'avantage.

ACCOMPAGNE

Apéro, Charcuteries, Viandes Rouges, Viandes Blanches, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 17°C

