



16<sup>00</sup>\$



## ALBERT BICHOT – Mister No Sulfite BEAUJOLAIS, FRANCE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14879546

**PAYS**  
Beaujolais – France

**FORMAT**  
750

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

**CÉPAGE**  
100% Gamay

**ALCOOL**  
14

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**APPELLATION**  
AOC Beaujolais-Village

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Beaujolais

**TYPE DE SOL**  
Sols granitiques

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Cuve inox thermorégulée 10 jours, réalisation d'un pied de cuve (levures indigènes). Élevage 100% en cuve inox 5 à 6 mois.

#### FILTRATION –

Vin non-filtré, un léger dépôt au fond de la bouteille est probable.

#### PARTICULARITÉS –

Sans sulfites ajoutés, sans levures ajoutées, aucun collage. Contient des sulfites naturels en très faible quantité développés lors de la vinification.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Rubis intense

#### GUSTATIF

La myrtille annonce une bouche au fruit digeste qu'un tannin soyeux enveloppe de finesse.

#### ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour l'apéritif, il fera également honneur à un rôti ou à une belle volaille.

#### TEMPÉRATURE

A servir entre 12 et 13°C.

#### TEMPS DE GARDE

A boire dans sa prime jeunesse.

#### ACCOMPAGNE

Apéro, Volailles

### PRIX ET DISTINCTIONS

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

90.3

### AUTRES INFORMATIONS

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.5 g/L