



103²⁵\$



ALBERT BICHOT – Morey-Saint-Denis 1er Cru – Les Sorbets 2018

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14571728

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOC Morey-Saint-Denis Premier Cru

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Morey-Saint-Denis, Côte de Nuits

TYPE DE SOL
Sol brun argileux sur calcaire dur, et éboulis caillouteux

ALTITUDE
250 mètres

CARACTÉRISTIQUE
Le nom « Les Sorbets » fait référence à l'arbre sorbier qui se trouvait communément sur ce climat, apprécié pour ses fruits rouges orangés, ses fleurs et son bois.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées de 20 à 28 jours
Élevage en fûts de chêne 100%
de 14 à 16 mois (pourcentage de fûts neufs : 30% à 35%).

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Au nez, il exhale des arômes de griottes avec des notes de cuir et un léger boisé. Il s'enrichit d'arômes plus complexes, avec des nuances épicées ou animales en vieillissant.

ACCOMPAGNEMENT
À 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 voire davantage

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR
92

GUSTATIF
Bien équilibré en bouche, il possède une superbe structure, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Quant à la finale, elle est ample et délicieusement fruitée.

TEMPÉRATURE
À servir entre 16 et 17°C

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages

WINE ENTHUSIAST
94