



71²⁵\$



ALBERT BICHOT – Morey-Saint-Denis FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14141613

PAYS

France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2016

APPELLATION

AOC Village

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

Sols bruns calcaires et argileux

ALTITUDE

Entre 220 et 270 mètres d'altitude

CARACTÉRISTIQUE

Morey-Saint-Denis est situé en Côte de Nuits, entre Gevrey-Chambertin au nord et Chambolle-Musigny au sud

La vigne est généralement exposée au levant

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves coniques de chêne thermorégulées, de 20 à 28 jours

Élevage en fût de chêne (15 à 25 % de fûts neufs) pendant 14 à 16 mois

MISE EN VENTE –

À l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Ce vin exhale des arômes de griottes avec des notes fumées, de tabac et un léger boisé.

GUSTATIF

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

ACCOMPAGNEMENT

Dégustez ce Morey-Saint-Denis sur de la viande de bœuf, de mouton, des volailles ou du lapin. Il accompagnera idéalement vos gigots rôtis, côtes de veau, magret de canard au poivre vert ou encore un rôti de bœuf aux pruneaux.

TEMPÉRATURE

A servir entre 16 et 17°C.

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le garder entre 3 et 5 ans voire plus.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles