



115⁰⁰\$



ALBERT BICHOT – Nuits-Saint-Georges Premier Cru – Château Gris 2019 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14796249

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru

CÉPAGE

100% Pinot Noir

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Château-Gris (Les Crots), Nuits-Saint-Georges

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

280 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE

2,8 ha

CARACTÉRISTIQUE

Le vignoble est planté en terrasses pour s'accrocher à la pente du coteau (exposition Est) à une altitude de 280 mètres. Les parcelles au pied du Château produisent le Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Château-Gris » rouge alors que celles en altitude sont plantées en Chardonnay et permettent d'élaborer le Nuits-Saint-Georges « Les Terrasses » en Blanc.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées pour une durée de 3 semaines en moyenne. Élevage en fûts de chêne 100% de 12 à 15 mois (25% de fûts neufs)

DÉGUSTATION

OLFACTIF

D'un nez élégant et racé, ce premier cru développe des arômes délicats de fruits noirs avec de belles notes florales.

GUSTATIF

En bouche, le corps présente beaucoup de suavité avec toutefois une belle charpente, et un fruit en harmonie avec le boisé. Belle sensation de fraîcheur en finale.

ACCOMPAGNEMENT

Ce Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Château-Gris » accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages relevés.

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez consommer ce vin dès maintenant ou le garder entre 5 et 7 ans voire plus.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

A servir entre 16 et 17°C

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST

94

