



24⁶⁵\$



ALBERT BICHOT – Bourgogne – Pinot Noir – Origines BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10667474

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

ALCOOL
12.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ, Produits SAQ Dépôt

APPELLATION
AOC Bourgogne

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Côte de Beaune et Côte de Nuits

ÂGE MOYEN DES VIGNES
25 à 30 ans

TYPE DE SOL
Argilo-calcaires

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation : Cuves coniques de chêne thermorégulées et cuves inox thermorégulées

Durée de fermentation : 18 à 25 jours

Mode d'élevage : 20% à 30% en fûts de chêne, 70% à 80% en cuves

Durée d'élevage : 8 à 12 mois

DÉGUSTATION

VISUEL

Il a une belle robe rouge rubis profonde.

OLFACTIF

Au nez, il offre une belle palette d'arômes fruités.

Il est frais, il a un beau fruit typé du pinot noir, avec des notes de confitures fraîches de cerises, de prunes et de groseilles.

GUSTATIF

En bouche, le vin est bien charnu et rond, il a une belle finale boisée, structurée et équilibrée avec une finale agréable.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne les viandes rouges, les volailles et les fromages délicats.

TEMPÉRATURE

De 13°C à 15°C

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

PRIX ET DISTINCTIONS

Millésime 2009 : *Médaille de Bronze Korea Wine Challenge.*

>

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,2 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

entre 14 et 15°C