



78<sup>75</sup>\$



# ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon – Pommard – Clos des Ursulines 2016 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14141605

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2016

**APPELLATION**  
AOC Pommard

**CÉPAGE**  
100% Pinot Noir

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOLE

**LIEU, NOM**  
Pommard, Côte de Beaune

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
Entre 30 et 40 ans

**TYPE DE SOL**  
Sols argilo-calcaires à marnes blanches

**ALTITUDE**  
Entre 250 et 330 mètres

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
Parcelle de 3,75 ha

**CARACTÉRISTIQUE**  
Vignes orientées sud, sud-est  
Climat tempéré océanique à tendance continentale

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Vendanges manuelles

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Vinification de 20 à 28 jours en cuves coniques de chêne thermorégulées  
Élevage de 14 à 16 mois en fûts de chêne, dont 20 à 30% de fûts neufs

## DÉGUSTATION

**OLFACTIF**  
Au nez on distingue des arômes fruités de cerise, de cassis et de figes. Au fil des années, ces arômes évolueront vers des notes de café et de cuir.

**GUSTATIF**  
La bouche est pleine et ronde, sur des tannins bien mûrs et une matière riche mais sans lourdeur. Ce vin est puissant et structuré tout en restant subtil, élégant, soyeux presque féminin de par sa proximité avec Volnay. Quant à la finale, elle est soyeuse et veloutée.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les sauces au vin

**TEMPS DE GARDE**  
Peut être conservé entre 5 et 7 ans, voire plus en cave

**TEMPÉRATURE**  
Servir entre 16 et 17°C.

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Rouges