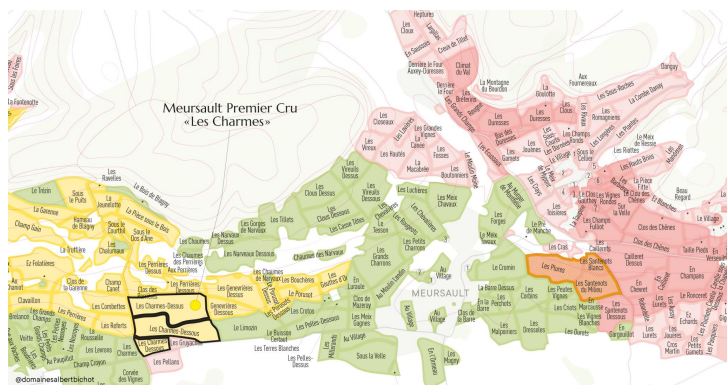




DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

MEURSAULT PREMIER CRU "LES CHARMES" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires

Superficie du vignoble : 1,17 ha

Âge moyen des vignes : 35-42 ans



PRÉSENTATION

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne. On l'évoque comme la capitale des grands blancs.

Le Premier Cru "Les Charmes" est un Climat de tout premier ordre où se distinguent deux types de terroirs : un sol argileux en partie basse dans les Charmes-Dessous donnant des Meursault sur l'opulence et la générosité, et un sol plus fin et donc plus proche de la roche mère calcaire, dans les Charmes-Dessus conduisant à des vins plus aériens, minéraux et ciselés.

Nous avons la chance de posséder deux parcelles en Charmes-Dessus et une parcelle en Charmes-Dessous. Leur combinaison révèle un nectar particulièrement complexe et d'un équilibre parfait.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (30 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet généreux et charmeur aux notes de citron confit, d'amandes, de fleurs blanches, d'épices et de pain juste sorti du four. Bouche complexe, pleine et enrobée, avec une légère tension minérale qui lui confère un équilibre parfait. Longue finale gourmande aux accents de brioche et d'épices.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : noix de Saint Jacques snackées, sauce safranée

CITATIONS

Revue du Vin de France : 93/100 (2022)

Decanter : 94/100 (2022)

James Suckling : 95/100 (2020)

Wine Spectator : 92/100 (2019)



www.albert-bichot.com



Plus d'infos sur
votre
smartphone

